

УТВЕРЖДЕНО  
постановление Министерства  
сельского хозяйства и продовольствия  
Республики Беларусь  
от 24 июня 2008 года № 62

**Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих  
деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке  
мяса**

**Раздел 1. Общие положения**

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса (далее – Правила) разработаны в соответствии с Законами Республики Беларусь от 2 декабря 1994 года «О ветеринарном деле» (Ведомости Верховного Совета Республики Беларусь, 1995, № 4), от 29 июня 2003 года «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 79, 2/966), от 9 января 2002 года «О защите прав потребителей» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2002 г., № 10, 2/839), постановлениями Совета Министров Республики Беларусь от 15 декабря 2003 года № 1628 «О совершенствовании системы контроля за содержанием вредных веществ в живых животных и продукции животного происхождения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2003 г., № 142, 5/13524), от 31 октября 2001 года № 1590 «Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2001 г., № 106, 5/9344), а также постановлениями Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 г. № 178/2002, устанавливающее общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающее Европейский орган по безопасности пищевых продуктов и излагающее процедуры, касающиеся безопасности пищевых продуктов (Официальный журнал L 31 от 01.02.2002 г.), от 29 апреля 2004 г. № 852/2004, касающееся гигиены пищевых продуктов (Официальный журнал L 139/1 от 30.04.2004 г.), от 29 апреля 2004 г. № 853/2004, устанавливающее специальные санитарно-гигиенические правила для пищевых продуктов животного происхождения (Официальный журнал L 226 от 25.06.2004 г.).

2. Настоящие Правила устанавливают требования к территории организации, зданиям и сооружениям, оборудованию и содержанию цехов, участков, а также порядок убою животных, переработки мяса, первичной обработки кожевенного, кожевенно-мехового, пушно-мехового сырья, хранения и реализации данной продукции и являются обязательными для исполнения организациями независимо от формы собственности и ведомственной принадлежности.

Существующие организации, осуществляющие деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должны быть приведены в соответствие с настоящими Правилами в течение 2 лет с момента утверждения настоящих Правил. Вновь строящиеся организации должны соответствовать настоящим Правилам с момента их проектирования.

3. Проектирование, строительство, техническое перевооружение, реконструкция и расширение организаций должно осуществляться по типовым проектам, отвечающим требованиям, действующих технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА). При размещении организаций необходимо обеспечивать эпизоотическую и эпидемиологическую безопасность и не допускать загрязнение окружающей среды.

4. Планировка и благоустройство территории, выполняются по согласованию с органами, осуществляющими государственный ветеринарный и санитарный надзор.

5. Строительство новых организаций, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих организаций должно осуществляться по проектам, согласованным с органами государственного ветеринарного и санитарного надзора.

6. Организации могут предусматривать выработку продуктов из мяса, иметь профиль специализированных или комбинированных организаций, иметь полный и неполный цикл переработки животных.

7. Ввод их в эксплуатацию осуществляется при участии представителей органов и учреждений, осуществляющих государственный ветеринарный и санитарный надзор.

8. Все организации, осуществляющие деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должны быть зарегистрированы региональной государственной ветеринарной службой и внесены в государственный реестр.

9. Ассортимент и объем вырабатываемых организацией мяса и продуктов из мяса должен соответствовать производственным мощностям и согласовываться с органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и санитарный надзор. Также ассортимент вырабатываемой в организации продукции подлежит пересогласованию в случаях:

изменения ассортиментного перечня производимой продукции;

изменения санитарно-технического состояния объекта, в том числе в сторону ухудшения;

реконструкции и перепрофилирования производства;

осложнения эпизоотической и эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на объекте, на территории расположения организации или в сырьевой зоне организации;

10. Постановка новых видов мясной продукции на производство должно осуществляться по согласованию с органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и санитарный надзор.

11. Требованиям настоящих Правил должны отвечать государственные стандарты и отраслевые нормативные документы.

12. Настоящие Правила являются основой для разработки программ по гигиене производства основанных на принципах контроля рисков в безопасности продуктов питания (НАССР) в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса. Принципы контроля риска в безопасности продуктов питания должны быть включены по всей технологической цепи.

13. В настоящих Правилах применяются следующие основные термины и их определения:

анализ риска – процесс, включающий в себя идентификацию опасности, оценку риска, управление риском и информирование о риске;

безопасность продукции животного происхождения – совокупность свойств продукции животного происхождения, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях её использования;

боенское предприятие (бойня, мясокомбинат, убойный цех (пункт) птицефабрики и др.) – организация, осуществляющая убой животных, их разделку, хранение и реализацию продуктов убоя;

болезнь – это нарушение жизнедеятельности организма под влиянием инфекционного или иного чрезвычайного раздражителя с повреждением вначале физиологических функций, при продолжающихся повреждениях, переходящее в клиническое и/или гистопатологическое проявление (в органах и тканях животного);

ветеринарно-санитарные требования – обязательные для выполнения условия, установленные законодательством Республики Беларусь в области ветеринарии и безопасности продукции животного происхождения;

ветеринарные конфискаты – продукты убоя животных, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы непригодными для использования на пищевые цели и подлежащие изъятию из оборота;

гуманное обращение с животными – условия содержания, ухода и использования животных при которых не происходят функциональные и морфологические отклонения, способные вызвать патологические изменения в их организме или изменить показатели ветеринарно-санитарного качества получаемой от них продукции не отвечающих допустимым уровням;

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

забеловка – частичное отделение шкуры от туши ножом вручную или с помощью механизированного инструмента;

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

изолятор – изолированное помещение на территории санитарного блока боенского предприятия, находящееся под ветеринарным надзором, для размещения больных животных;

информирование о риске – процесс взаимного обмена информацией по риску между лицами, которым получена оценка риска и теми, на которых возложена ответственность за управление им, а также всеми другими заинтересованными сторонами;

карантин (ветеринарный) – комплекс специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий, направленный на локализацию и предотвращение распространения заразных болезней животных и их ликвидацию;

карантинное помещение (здание) – место, находящееся под ветеринарным надзором, где животные в течение не более 3 суток содержатся в изоляции, не имея контакта (прямого или косвенного) с другими животными, в целях наблюдения и, при необходимости, диагностических исследований;

контаминация – загрязнение продукции животного происхождения биологическими, химическими агентами или инородными веществами, влияющими на ее безопасность и качество;

критическая контрольная точка – этап, на котором может быть применен контроль, являющийся важным для предотвращения или исключения опасности пищевых продуктов или её снижения до приемлемого уровня;

малое мясоперерабатывающее предприятие – организация, осуществляющая деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса с производственной мощностью до 5 тонн мяса (продукции) в смену;

мясо – пищевой продукт убоя в виде туши (части туши), представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной тканей и костей (или без них);

мясокостная мука (кормовая мука животного происхождения) – твердый белковый продукт, полученный в результате термической обработки отходов тканей убойных животных, конфискатов, трупов, малоценных субпродуктов, предназначенный для добавления в корм животным;

мясоперерабатывающее предприятие (перерабатывающее предприятие) – организация, осуществляющая переработку мяса и других продуктов убоя животных, производство, хранение и реализацию мясных продуктов в соответствии с действующими ТНПА;

обезвреживание – санитарно-техническая обработка продуктов убоя животных (высокой температурой, посолом, замораживанием и т.д.), обеспечивающая их безопасность для человека и животных;

оценка риска – определение вероятности, а также биологических и экономических последствий контаминации продукции;

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

партия продуктов из мяса – совокупность единиц продукции одного наименования, типоминимала или типоразмера и исполнения, произведенная в течение определенного интервала времени в одних и тех же условиях и од-

новременно представленная для контроля и оформленная одним документом, удостоверяющим качество и безопасность;

полуфабрикаты – пищевой продукт, подготовленный к реализации, предназначенный к употреблению в пищу после тепловой обработки;

предубойная выдержка – содержание убойного животного без корма перед убоем в течение установленного времени, с целью освобождения желудочно-кишечного тракта от содержимого;

продукты из мяса – мясо, подвергшееся обработке, окончательно изменившей его органолептические и физико-химические показатели;

риск – вероятность последствий и возможный объем (в течение определенного периода) последствий какого-либо происшествия, способного нанести вред здоровью животных и/или человека вследствие существования опасности;

санитарная бойня – комплекс изолированных оборудованных помещений, предназначенных для экстренного убоя или переработки больных и подозрительных по заболеванию животных;

санитарная камера – помещение, находящееся под контролем ветеринарной службы, для временного изолированного хранения продуктов животного происхождения;

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.);

скотобаза (база предубойного содержания) – обособленное помещение (площадка) на территории боенского предприятия для приема, размещения, ветеринарного осмотра, сортировки и отдыха убойных животных;

специальная одежда – средство предохранения работников от возможного нежелательного воздействия на них условий производства (фартуки, сапоги, ботинки, перчатки, нарукавники и т.д.);

убойные животные – животные, предназначенные для убоя на пищевые цели;

управление риском – определение, выбор и принятие мер в целях снижения риска.

## **Раздел 2. Территория**

14. Выбор и отвод участка под строительство организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должен проводиться при обязательном участии органов государственного ветеринарного и санитарного надзора. При отводе участка следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, рельеф местности, уровень стояния грунтовых вод, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны.

Участок должен находиться с наветренной стороны по отношению к промышленным организациям с выбросами вредных веществ, санитарно-

техническим устройствам и с подветренной стороны – к жилым домам, лечебно-профилактическим учреждениям, культурно-бытовым зданиям, детскими дошкольными и учебно-воспитательными учреждениям.

15. Малые мясоперерабатывающие предприятия разрешается размещать на площадях организаций общественного питания или в отдельных зданиях с соблюдением требований действующих ТНПА и обязательным наличием отдельных входов для персонала, поступающего сырья и вспомогательных материалов, реализации готовой продукции.

16. Санитарно-защитная зона, устанавливается по принятой классификации, согласно действующим ТНПА.

17. Территория организации должна быть ограждена сплошным забором и исключать не санкционированный доступ посторонних лиц и бродячих животных, иметь уклон от  $0,003^\circ$  до  $0,05^\circ$  в зависимости от грунта для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных помещений.

18. Территория организации должна иметь деление на функциональные зоны: предпроизводственную, производственную, хозяйственно-складскую, скотобазу (базу предубойного содержания скота) с санитарным блоком и зону строгого режима.

В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно-бытовые помещения, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

В производственной зоне следует размещать производственные здания, склады пищевого сырья и готовой продукции, площадки для транспорта, доставляющего сырье и готовую продукцию, котельную (кроме работающей на жидком и твердом топливе), ремонтно-механические мастерские.

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения: градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, химических реагентов, котельную, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты и т.п.

В составе скотобазы следует размещать железнодорожную и/или автомобильную платформы с загонами, имеющими навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра и термометрии животных, здания (навесы) для предубойного содержания животных; помещения для гонщиков скота с бытовыми помещениями, площадку для сбора навоза и каныги; пункт (площадку) санитарной обработки автотранспорта и инвентаря, используемого при транспортировании убойных животных, помещение для хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов. Санитарный блок должен состоять из санитарной бойни, карантинного отделения, изолятора.

В самостоятельную зону должна быть выделена зона строгого режима вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды, а также должна быть выдержана санитарно-защитная зона от очистных сооружений до производственных зданий.

19. Территория организации должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием, не имеющим выбоин (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

20. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организаций должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки:

сырья и готовой продукции;

здорового скота, направляемого после ветеринарного осмотра на предубойное содержание с путями больного или подозрительного по заболеванию скота, направляемого в санитарный блок;

пищевой продукции со скотом, навозом, отходами производства.

Для этих целей предусматриваются не менее четырех ворот для въезда/выезда автотранспорта:

въезд/выезд автоскотовозов;

выезд/въезд автомашин с продукцией;

въезд/выезд на территорию санитарного блока;

вывоз отходов.

21. Территория организации по периметру должна быть благоустроена. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха.

Не допускается озеленение древесно-кустарниковыми насаждениями в производственной зоне.

Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

22. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50 м от ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м до бытовых помещений. Не допускается устройство дворовых туалетов без подводки инженерных коммуникаций (водоснабжение, канализация). Санитарные разрывы до мест погрузки пищевой продукции от санитарного блока организации должны быть не менее 100 м.

23. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

24. Территория организации должна содержаться в чистоте. В течение дня ее очищают от загрязнений. В теплое время года перед уборкой, не реже одного раза в день проводят поливку территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда и посыпают песком.

25. На всех въездах и выездах из организации (кроме вывоза бытового мусора) для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта согласно пункта 32 Ветеринарно-санитарных правил по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. № 77. Над дезбарьером оборудуют навес, закрытый стенками с боковых сторон.

Дезбарьеры на въезде/выезде автоскотовозов на территорию скотобазы, въезде/выезде автомашин на территорию санитарного блока должны быть заполнены дезинфицирующими растворами, разрешенными к применению в установленном порядке. Дезбарьер на въезде/выезде автотранспорта с готовой продукцией заполняется дезинфицирующими растворами по указанию государственного ветеринарного инспектора района (города) в соответствии с эпизоотической обстановкой в регионе.

26. Зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10-15% поваренной соли (другие средства, не замерзающие при низких температурах) или дезбарьер обогревают, подведя под ним трубы с паровым или водяным отоплением или электрообогревом.

Организации, имеющие специальные дезопромывочные пункты для автомашин, дезинфекционные барьеры у въездных (выездных) ворот, сооружают по согласованию с органами государственного ветеринарного надзора.

27. На территории организации должен располагаться пункт санитарной обработки транспорта с учетом отдельной обработки транспорта для перевозки убойных животных и транспорта, перевозящего продукцию.

28. Для сбора бытовых отходов должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка для контейнеров для сбора бытовых отходов должна быть ограждена с трех сторон сплошной стеной высотой не менее 1,5 м. Площадки для сбора бытовых отходов должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 25 метров.

29. Удаление бытовых отходов из контейнеров должно проводиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже одного раза в день, с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки контейнеров для сбора бытовых отходов, урн, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть выделено отдельное помещение с подводом холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе бытовых отходов в организации должны доставляться чистые продезинфицированные контейнеры для сбора бытовых отходов.



### Раздел 3. База предубойного содержания скота

30. Всех поступающих в организацию животных, до приемки и размещения на скотобазе, подвергают ветеринарному осмотру в соответствии с ветеринарно-санитарными требованиями.

31. Каждая партия животных, направляемых на боенское предприятие, должна сопровождаться ветеринарным документом с обязательным указанием всех сведений, предусмотренных формой документа, в том числе сведений относительно примененных ветеринарных лекарственных средств и истечении сроков ожидания, данных радиометрии.

32. Площадь загонов для скота, в которые разгружают убойных животных, должна соответствовать их количеству, доставленному в одной автомашине или одном железнодорожном вагоне.

33. Содержание скота, в зависимости от климатических условий, допускается в помещениях и в открытых загонах под навесом. Размеры загонов скотобазы рассчитывают из условий 10-часовой производительности цеха первичной переработки скота, размеры открытых загонов – на одну смену. В каждом загоне должны быть полы с твердым покрытием, корыта для водопоя с подводкой воды. Часть загонов должна иметь кормушки и устройства для привязи животных. Изгороди, ворота и запоры в загонах должны быть устроены так, чтобы исключить возможность травмирования животных и людей. Требования к загонам для животных приведены в приложении 1.

34. На территории скотобазы, на обособленном участке, огражденном сплошным забором высотой не менее 2 м оборудуют санитарный блок, включающий карантинное помещение, изолятор и санитарную бойню. Санитарный блок для подачи больного, подозрительного по заболеванию и подозреваемого в заражении, скота должен иметь отдельный въезд с улицы с дебарьером, а также площадку для его приема, ветеринарного осмотра и термометрии. При изоляторе необходимо иметь обособленное помещение для вскрытия трупов животных и специальную тележку для их вывоза. Карантинное помещение предназначено для содержания животных, подозрительных по заражению и заболеванию, изолятор – для содержания больных животных. Санитарная бойня оборудуется для убоя больных или с подозрением на заболевание животных.

35. На малых мясоперерабатывающих предприятиях при отсутствии санитарной бойни следует устраивать санитарную камеру для временного хранения продуктов убоя от больных животных, которую можно размещать в здании корпуса первичной переработки скота, изолированно от других производственных цехов.

При отсутствии санитарной бойни убой больных животных допускается в цехе первичной переработки скота в специально отведенные дни или в конце смены после убоя здоровых животных и удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здорового скота. По окончании переработки больных животных помещение цеха, использованное оборудование, инвентарь, произ-

водственную тару, цеховые транспортные средства подвергают санитарной обработке и дезинфекции.

36. Численность скотомест карантинного помещения должна составлять не более 10% от суточного количества перерабатываемых животных. В карантине должен быть предусмотрен отдельный выход для здоровых животных, направляемых на переработку в цех первичной переработки скота.

37. Численность скотомест изолятора должна быть не более 1% от суточного количества перерабатываемых животных.

38. Карантинное помещение, изолятор, санитарная бойня могут быть сблокированы в одном здании, при этом должны быть предусмотрены изолированные проходы для больного и здорового скота. Выдача пищевой и технической продукции должна проводиться через отдельные выходы.

39. Мощность санитарной бойни должна составлять:

для боевого предприятия мощностью от 20 до 50 т мяса в смену – до 2 т в смену;

для боевого предприятия мощностью свыше 50 т мяса в смену – до 5 т в смену.

40. В санитарной бойне следует предусмотреть возможность приема и хранения (до получения лабораторного анализа) мяса экстренного убоя животных от сельскохозяйственных организаций.

41. Для временного хранения (до утилизации или уничтожения) трупов животных необходимо предусмотреть около изолятора отдельное помещение площадью 6-7 м<sup>2</sup>.

42. При размещении в едином блоке карантинного помещения и изолятора между ними должен быть тамбур, в котором устанавливают шкафы для спецодежды рабочих, бесконтактный умывальник, дозатор с антисептиком для рук и дезковрик для дезинфекции обуви.

43. Полы, стены, кормушки, жижеборник и прочее оборудование карантинного помещения и изолятора должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся дезинфекции, проводимой после освобождения помещений от животных. В карантинном помещении и изоляторе не допускается использование кормушек, поилок и другого инвентаря, изготовленных из дерева. Территорию карантинного помещения и изолятора ежедневно очищают от навоза и моют. Сточные воды из карантинного помещения, изолятора, санитарной бойни и пункта санитарной обработки автотранспорта, перед спуском в общую канализацию пропускают через навозоуловитель, грязеотстойник, обезвреживают в дезинфекторе (хлораторной установке).

44. Для обезвреживания мяса должно иметься специальное оборудование, загрузка которого должна проводиться из помещения, полностью изолированного от помещения, где происходит выгрузка обезвреженного мяса.

45. Мойку помещений и оборудования санитарной бойни осуществляют по мере необходимости в течение рабочего дня, а дезинфекцию – в конце работы.

46. Помещения и открытые загоны для содержания животных ежедневно очищают от навоза, который подлежит вывозу в навозохранилище.

Для удаления навоза из многоэтажных цехов скотобазы устраивают специальный бункер с загрузочными люками на каждом этапе. Навозная площадка под бункером должна иметь водонепроницаемое покрытие. Навозные спуски, бункер и площадка подлежат ежедневной тщательной очистке и промывке, а при необходимости, и дезинфекции.

Для сбора и накопления навоза, поступающего из помещений предубойного содержания скота, следует предусматривать на бетонированном участке площадку, рассчитанную не менее чем на 3-суточное накопление.

Для сбора и накопления навоза, подстилки и остатков корма из карантина и изолятора следует предусматривать на бетонированном участке, расположенном на территории санитарного блока, площадку, рассчитанную не менее чем на 6-суточное накопление.

Для биотермического обезвреживания навоза и отжаты каньги вне территории организации на специально отведенной площади должны предусматриваться бетонированные площадки. Отведение этих площадок должно быть согласовано в соответствии с действующими ТНПА. Срок обезвреживания навоза, каньги – 30 дней.

47. Для сбора каньги устраивают каньжные башни или специальные приемники с водонепроницаемым полом и стенками или специальные емкости (контейнеры), с плотно закрывающейся крышкой. Площадка вокруг приемника (башни, контейнера) должна быть забетонирована. Каньгу из приемника вывозят оборудованным транспортом в специально отведенное место.

48. Транспорт для вывоза навоза и каньги ежедневно тщательно промывают и дезинфицируют.

49. Транспорт, доставивший в организацию убойных животных, после их выгрузки и очистки от навоза подлежит обязательной мойке и дезинфекции в дезопромывочном пункте или на специальной площадке, которые располагают на выезде с территории скотобазы, со сбором сточных вод в автономный накопитель или канализацию.

50. Трупы, навоз, остатки подстилки, кормов, отходы, подлежащие утилизации или уничтожению в местах, указанных государственным ветеринарным надзором, должны транспортироваться на специально оборудованном автотранспорте с герметическим кузовом.

51. Трупы утилизируются или уничтожаются за пределами организации в местах, согласованных с государственным ветеринарным надзором.

## **Раздел 4. Производственные и вспомогательные помещения**

### **Глава 1. Общие положения**

52. Организация должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях. Производственные помещения мясоперерабатывающих предприятий должны соответствовать требованиям ТНПА.

53. Площадь и объем производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м площади и 15 м<sup>3</sup> воздуха с учетом максимального количества людей, занятых в одной смене.

54. Производственные помещения должны обеспечивать возможность проведения технологических операций в соответствии с требованиями ТНПА, а их планировка должна исключать пересечение потоков сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары, производственных отходов.

Во избежание загрязнения мяса боенские предприятия должны обеспечить разделение следующих технологических операций в пространстве и времени:

- оглушение и обескровливание;

- в отношении свиней: ошпаривание, удаление щетины, скобление и опаливание;

- нутровка и последующая разделка;

- обработка очищенных желудков и кишок;

- обработка и промывка других побочных продуктов убоя, в частности съемка шкуры с голов, если это не проводилось на линии убоя;

- упаковка побочных продуктов убоя;

- отгрузка мяса.

Помещения для производства пищевой и технической продукции должны быть изолированы друг от друга.

Допускается блокировать здания и сооружения, однородные по санитарно-гигиеническим условиям, технологическим требованиям и температурно-влажностным режимам.

Помещения, значительно отличающиеся по температурно-влажностным режимам и имеющие сообщения между собой, должны отделяться тамбурами, коридорами, шлюзами, шторами или воздушными завесами.

При входе во все производственные помещения устанавливают модули полной гигиенической обработки. Допускается использование дезинфицирующих ковров.

55. Стены и потолки производственных и вспомогательных помещений должны быть выполнены из влагонепроницаемых материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для использования в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, иметь отделку светлых тонов, допускающую регулярную мойку и дезинфекцию.

Высота стен в производственных и вспомогательных помещениях должна быть достаточной для выполнения технологических процессов с соблюдением требований по гигиене производства мяса и продуктов из мяса.

В цехах, вырабатывающих пищевые продукты, и помещениях санитарного блока покрытия стен и колонн должны быть выполнены из материалов легко поддающихся мойке и дезинфекции до потолка.

56. В местах движения напольного транспорта углы железобетонных колонн должны быть защищены от повреждения отбойниками на высоту 1 м, а в местах движения подвесного транспорта – на высоту 2 м.

57. Стыки между стенами и полом должны быть закруглены, радиус закругления – не менее 6 см. Стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных допускается окрашивать эмульсиями и другими красками, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

58. Текущий ремонт стен и потолков всех помещений должен проводиться по мере износа, но не реже 1 раза в 6 месяцев. Одновременно с ремонтом следует проводить дезинфекцию поверхностей ограждающих конструкций.

59. При появлении плесени потолки и стены производственных помещений следует немедленно очищать и обрабатывать фунгицидными препаратами разрешенными в Республике Беларусь.

60. Полы производственных и вспомогательных помещений должны выполняться из кислото- и щелочеустойчивых, водонепроницаемых и влагостойких материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей полов не допускается. Для отвода вод при мойке и дезинфекции оборудования, стен и полов производственных и вспомогательных помещений предусматривается устройство трапов диаметром 10 см из расчета не более 100 м<sup>2</sup> площади пола на один трап. Полы должны иметь достаточный уклон к трапу, которые располагаются в стороне от рабочих мест и проходов. Трапы должны быть с решетками. Приемники и сточные желоба должны быть водонепроницаемыми и удобными для очистки.

61. На рабочих местах, где по условиям технологического процесса полы постоянно мокрые или холодные (кишечный цех, сырьевое отделение мясоперерабатывающего цеха и др.), должны устанавливаться подножные решетки или другие теплоизолирующие устройства, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке (использование дерева не допускается).

62. Вентиляционные и световые проемы, а также конструкция теплоизоляции трубопроводов производственных и вспомогательных помещений в организациях должны быть защищены от проникновения грызунов, насекомых и птиц.

63. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета в соответствии с действующими ТНПА и содержаться в чистоте.

64. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

65. В рабочее время основного технологического персонала запрещается покраска коридоров, рекреаций, подсобных помещений.

Запрещается проведение ремонтных и строительных работ в производственных помещениях организации, ремонт и покраска оборудования без останова производства пищевой продукции.

66. Все места с дефектами материалов покрытия (щели, выбоины, трещины и др.) подлежат срочному ремонту.

67. В жировых и некоторых мясоперерабатывающих цехах, где по условиям производственных процессов полы и стены могут быть загрязнены жиром, их промывают обезжиривающими веществами, разрешенными органами здравоохранения. Смыв полов, загрязненных жиром, должен проводиться теплыми растворами с температурой 35-45 °С во всех помещениях, за исключением охлаждаемых; смыв полов в прочих помещениях следует проводить холодными растворами.

68. Во всех производственных помещениях, используемых для выработки пищевых продуктов, должны быть установлены стерилизаторы для мелкого инвентаря (ножи, мусаты и т.п.). Для мытья и дезинфекции более крупного инвентаря, оборотной тары и транспортных средств применяют мощные машины или оборудуют моечное помещение с подводкой дезинфицирующего раствора, холодной и горячей воды.

69. В местах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы должна быть обеспечена возможность сбора ветеринарных конфискатов, путем установки контейнеров для их сбора, исключающих несанкционированный доступ к ним посторонних лиц, отличающихся по цвету от другого оборудования и имеющих надпись об их назначении.

70. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы должна быть исключена возможность загрязнения технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и внутрицехового транспорта проводят в сроки и способами, определяемыми Ветеринарно-санитарными правилами по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 08 ноября 2007 года №77. Трапы (лотки) для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортёры, конвейеры, лифты ежедневно подвергают соответствующей уборке в конце смены. Электроосветительную арматуру подвергает санитарной обработке специально обученный персонал по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

71. Все двери в производственных помещениях должны быть самозакрывающимися и выполнены из материалов легко поддающихся мойке и дезинфекции (металл, пластик и др.). Не допускается использование деревянных дверей. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений.

72. В производственных помещениях оконные и фонарные переплеты должны быть выполнены из алюминия, пластика или других материалов легко поддающихся мойке и дезинфекции. Не допускается применение деревянных переплетов.

73. В производственных помещениях (кроме помещений с кондиционированием воздуха и помещений с наличием открытых производственных процессов), независимо от наличия вентиляционных устройств, должны предусматриваться открывающиеся устройства в окнах, обеспечивающие проветриваемость помещений и направленное движение поступающего воздуха: вверх – в холодный период года, вниз – в теплый период года. Площадь их должна составлять не менее 20% общей площади световых проемов.

74. Конструкция открывающихся частей оконных проемов должна предусматривать возможность закрепления защитных сеток от мух и других нежелательных факторов для производства продукции (створки переплетов должны открываться внутрь).

75. Конструкции окон в производственных и вспомогательных помещениях должны обеспечивать легкий доступ для санитарной обработки как внешних, так и внутренних рам и стекол.

76. Внутренние поверхности оконных рам и оконные стекла промывают и протирают не реже 1 раза в 15 дней, наружные – по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал.

77. Подоконники в производственных помещениях должны быть гладкими, выполненными из бетона или облицованными плиткой и иметь уклоны.

78. Для сбора мусора в производственных помещениях устанавливают педальные бачки с крышками, а также емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Бачки и емкости для сбора ветеринарных конфискатов ежедневно должны очищаться, подвергаться мойке и дезинфекции средствами, зарегистрированными в Республике Беларусь.

79. Во все производственные помещения организации должны быть подведены горячая и холодная вода, пар, моющий и дезинфицирующий растворы, приготовленные в отдельном помещении, с выводом на каждый участок и отделение. К выводам после смесителей подключают резиновые шланги и специальные наконечники с распыливающими устройствами. Для хранения шлангов устраивают специальные вешалки.

80. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета один кран на 100 м<sup>2</sup>, но не менее одного на помещение; раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, обслуживаемым бесконтактным способом, дозаторы для жидкого мыла, антисептика для обработки рук, электрополотенца или полотенца разового пользования, педальные бачки для отработанных бумажных полотенец.

81. Раковины для мытья рук должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, на расстоянии не более 15 м от рабочего места из расчета 1 смеситель на 20 человек. Для питьевых целей ус-

танавливают питьевые фонтанчики с бесконтактным управлением или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

82. Запрещается хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе.

83. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств предусматривают кладовые, шкафы. В зависимости от места использования уборочный инвентарь отличается по цветовой гамме в соответствии с разработанным и утвержденным руководством организации регламентом.

Для хранения уборочного инвентаря допускается использовать встроенные шкафы или закрытые ниши. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными и вспомогательными помещениями.

Для хранения уборочного инвентаря санитарных узлов следует предусмотреть отдельные кладовые, шкафы.

При необходимости при уборке помещений могут быть использованы средства механизации (промышленные пылесосы, установки для мойки и дезинфекции и др.).

84. Для хранения средств, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения.

85. На рабочих местах должны быть инструкции санитарной обработки оборудования и инвентаря, утвержденные руководителем организации, результаты оценки санитарного состояния рабочих мест и другие материалы, предназначенные для производственного персонала.

86. Все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особо тщательно протирают места около ручек, сами ручки и нижние части дверей.

Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют по мере необходимости.

87. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны подвергают санитарной обработке по мере загрязнения; после окончания смены их тщательно очищают, промывают и дезинфицируют.

88. Ступени лестничных клеток следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила каждую смену должны протираться влажной тканью, смоченной растворами дезинфицирующих средств.

89. Помещения, предназначенные для хранения готовых продуктов и полуфабрикатов, должны подвергаться текущему ремонту и дезинфекции не реже 1 раза в полгода и во время профилактического перерыва, после освобождения от продукции.

90. Освещенность, температура и относительная влажность воздуха в производственных и вспомогательных помещениях должны соответствовать технологическим регламентам для организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса согласно приложению 2.



91. Во всех помещениях требующих обеззараживания воздуха устанавливаются бактерицидные лампы, количество которых определяется из расчета 1,5-2,2 Вт/м<sup>2</sup>. Стекла бактерицидных ламп должны очищаться ежедневно перед включением. Стеклянные поверхности бактерицидных ламп протирают ветошью, смоченной спиртом, не реже 1 раза в неделю. Запрещается использовать бактерицидные лампы, исчерпавшие свой ресурс, указанный в ТНПА на эти лампы.

## **Глава 2. Первичная переработка скота**

92. В цехах первичной переработки скота должны быть:

выделены чистые зоны и зоны с повышенной опасностью загрязнения. Чистой зоной является участок линии первичной переработки скота после удаления с туши шкуры и внутренних органов;

оборудованы места (точки) ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов в соответствии с требованиями Ветеринарно-санитарных правил осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденных постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 18 апреля 2008 г. №44;

специальное помещение для проведения исследований на трихинеллез, оснащенное необходимыми приборами и инструментами;

оборудованы отдельным помещением или запасным подвесным путем для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра и повторной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, полученных от подозрительных по болезням животных с емкостью не менее 1% туш, перерабатываемых в смену;

выделена санитарная камера.

93. Участки оглушения и обескровливания животных следует отделять перегородкой от остальных участков.

94. Сбор, хранение (до получения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы туш) и первичную обработку пищевой крови следует размещать в отдельном помещении или в помещении первичной переработки скота.

При размещении участка сбора, хранения и первичной обработки пищевой крови в помещении первичной переработки скота он должен быть отделен от остального помещения перегородкой высотой 2,8 м.

Поверхности стен, перегородок и колонн должны быть облицованы на всю высоту материалом, легко поддающимся мойке и дезинфекции и не оказывающим отрицательного воздействия на качество продукции.

Участок сбора пищевой крови должен быть оснащен устройствами для мойки и дезинфекции полых ножей со шлангами, фляг и другого инвентаря и оборудования для сбора и первичной обработки крови, умывальником для рук с подводкой горячей и холодной воды, смесителем с бесконтактным управлением, устройствами дозирования моющих и дезинфицирующих средств для обработки рук, электрополотенцами или одноразовыми полотенцами.

95. Освобождение желудков и преджелудков от содержимого мокрым методом следует размещать в отдельном помещении или в помещении первичной переработки скота.

При размещении участка освобождения желудков в помещении первичной переработки скота он должен быть отделен перегородкой высотой не менее 2,8 м и отделен от места продвижения туш на расстояние не менее 3 м.

Освобождение желудков и преджелудков от содержимого сухим методом должно проводиться в отдельном помещении.

96. Участок снятия прирезей мышечной ткани и жира со шкур должен быть расположен на расстоянии не менее 3 м от мест нахождения туш на подвесном пути или отделен перегородкой высотой не менее 2,8 м.

97. Высота подвесных путей на местах экспертизы свиных голов на сибирскую язву должна обеспечивать расположение обследуемых участков (свиных голов и шеи) на расстоянии 1,1-1,2 м от пола.

98. Высота и расположение подвесных путей должны исключить возможность соприкосновения перерабатываемых туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

99. Минимальное расстояние между тушами на конвейере принимается согласно приложению 3.

100. На участках обескровливания туш под подвесными путями должны быть устроены поддоны для сбора технической крови, облицованные материалами, легко поддающимися мойке и дезинфекции и имеющие уклон для стока крови к трапам.

101. Участки зачистки туш под подвесными путями должны быть оборудованы приспособлениями из нержавеющей стали для сбора обрезки и стоков воды.

102. Поверхности стен, перегородок и колонн помещения первичной переработки скота должны быть облицованы материалом, легко поддающимся мойке и дезинфекции и не оказывающим отрицательного воздействия на качество продукции (до низа балки).

### **Глава 3. Обработка субпродуктов**

103. Разборку, мойку и сортировку субпродуктов (за исключением шерстных субпродуктов) допускается проводить в одном помещении с первичной переработкой скота.

104. При проведении разборки, мойки и сортировки субпродуктов в отдельном помещении обработку шерстных субпродуктов разрешается проводить в этом же помещении.

105. Предельно допустимая концентрация окиси углерода в воздухе рабочих зон участков опалочных печей, предназначенных для обработки шерстных субпродуктов и свиных туш, не должна превышать 20 мг/м<sup>3</sup>.

106. Склад консервированных шкур (кроме сухосоленых шкур) может быть размещен в помещении обработки и консервирования шкур.

107. При отсутствии в организации санитарной бойни для дезинфекции и посола шкур животных с инфекционными заболеваниями в помещении для обработки шкур следует выделить участок, огражденный сетчатой перегородкой высотой не менее 2 м.

#### **Глава 4. Обработка кишок**

108. Оборудование и рабочие места для первичной переработки кишок, а также отводы канализационных вод должны располагаться таким образом, чтобы исключить загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки.

Удаление содержимого кишок из машин в канализацию должно осуществляться через сифон с воронками с разрывом струи.

109. Для приема и накопления тары предусматривают отдельное помещение. Допускается проводить прием и накопление тары для кишок и пищевых животных жиров в одном помещении.

110. Для кратковременного хранения пищевой соли (не более 1 суток) должно быть выделено отдельное помещение.

#### **Глава 5. Производство продукции для кормовых и технических целей**

111. Во вновь строящихся организациях, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, цеха по производству кормовых и технических продуктов должны быть вынесены за пределы организации.

112. Производство продукции для кормовых и технических целей может быть размещено в отдельно стоящем здании или в здании основного производства при условии полной изоляции от пищевых производств.

113. При размещении производства продукции для кормовых и технических целей в отдельно стоящем здании необходимо предусмотреть помещение для приготовления дезинфицирующих и моющих растворов с подачей их к местам дезинфекции.

114. Для сбора и подготовки ветеринарных конфискатов и непищевых отходов следует предусмотреть отдельное помещение в цехе по производству продукции для кормовых и технических целей, которое должно быть изолировано.

115. Для санитарной обработки тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке ветеринарных конфискатов и непищевых отходов, в помещении сбора и подготовки сырья следует предусмотреть моечную (участок мойки). Возврат в другие помещения инвентаря, тары и транспортных средств разрешается после их санитарной обработки.

#### **Глава 6. Производство пищевого альбумина, белковой пасты и сухой белковой смеси, пищевых животных жиров**

116. Производство пищевого альбумина, белковой пасты и сухой белковой смеси может осуществляться в отдельном помещении в здании основного производства или в отдельно стоящем здании.

117. Дробление и опилровку костей для производства пищевых жиров следует проводить в отдельном помещении. Все остальные процессы по производству пищевых животных жиров из жира-сырца и из кости допускается проводить в одном помещении.

118. Не разрешается проводить выработку пищевого альбумина в помещении и на оборудовании, предназначенном для выработки технического альбумина.

119. Смешивание сухих продуктов (сухой осветленной крови и сухого обезжиренного молока) следует проводить в отдельном помещении.

120. Подаваемый в сушилку наружный воздух должен быть предварительно очищен.

## **Глава 7. Холодильник**

121. Для санитарной обработки оборотной тары, контейнеров, поддонов, стеллажей, подтоварников, транспортных средств следует предусмотреть моечную, расположенную вблизи холодильного контура.

122. Высота подвесных путей для транспортировки и хранения мясопродуктов и их расположение должны исключить возможность соприкосновения продуктов с полом, стенами, охлаждающими приборами.

123. Бытовые помещения для рабочих холодильника (кроме помещений для обогрева работающих) допускается размещать в соседнем помещении или в общем бытовом корпусе мясокомбината.

124. Использование камер холодильной обработки и камер хранения в качестве коридоров для прохода людей, проезда погрузчиков, электрокар, тележек, возврата роликов и разног напольным транспортом не допускается.

125. Для замораживания условно-годного мяса должна быть предусмотрена камера емкостью не менее 5 т.

126. Для подготовки продуктов к реализации (взвешивание, комплектование заказов) в холодильнике должна предусматриваться экспедиция с выходом на железнодорожную и автомобильную платформы.

127. При экспедиции должно предусматриваться помещение, расположенное таким образом, чтобы при получении продуктов клиенты, не входя в экспедицию, могли бы оформить документы.

## **Глава 8. Мясоперерабатывающее производство**

128. Размещение зданий и помещений мясоперерабатывающего производства следует осуществлять таким образом, чтобы пути транспортировки сырья и полуфабрикатов не пересекались с путями транспортирования готовых изделий.

129. Зачистку туш следует проводить в отдельном помещении. Под подвесными путями следует устанавливать желоб для сбора обрезки и стока воды.

130. Для чистки рам должно быть оборудовано обособленное помещение или выделяют для этой цели изолированный участок в моечном отделении для санитарной обработки инвентаря.

131. Для временного хранения соли, специй, крахмала, соевого белка, сухого молока и других компонентов следует предусматривать специальные помещения.

132. Для подготовки и расфасовки соевого белка, сухого молока и других компонентов следует предусматривать отдельное помещение. Для фасовки пряностей и специй следует предусматривать обособленное помещение, оснащенное приточно-вытяжной вентиляцией.

133. Для приема, хранения и просеивания муки следует предусмотреть отдельное помещение, не допускается подача муки в мешках в производственные помещения.

134. Производства быстрозамороженных блюд и консервов могут предусматриваться в общем комплексе организации в виде самостоятельных зданий или быть сблокированными с мясоперерабатывающим производством и холодильником.

135. При блокировке производств быстрозамороженных блюд и консервов с мясоперерабатывающим производством и холодильником разрешается иметь общими следующие основные производства:

хранение сырья в камерах холодильника;

разделка, обвалка, жиловка мяса, фаршеприготовление и порционирование мяса;

подготовка и хранение муки;

подготовка и хранение специй;

хранение упаковочных материалов.

136. Приготовление гарниров, соусов, тепловую обработку продукции и формирование блюд допускается размещать в общем помещении при условии обеспечения поточности технологических процессов и исключения встречных потоков сырья и готовой продукции.

137. Хранение фольги и упаковочных материалов следует предусматривать в отдельном помещении.

138. Подготовка овощного сырья (чистка, мойка, резка) следует предусматривать в отдельном помещении.

139. Допускается проводить переборку круп в помещении для их хранения.

140. Скороморозильные аппараты для замораживания готовых блюд могут устанавливаться в помещении формирования блюд.

141. Замораживание и хранение мясных готовых блюд производится в отдельной камере с температурой не выше  $-20^{\circ}\text{C}$ .

142. В помещении, где проводится наполнение банок, разрешается устанавливать машины для обработки мяса (волчки, куттера, мешалки и т.п.).

143. Склад пустых банок следует размещать в отдельном помещении.

144. Стерилизация пустых банок должна проводиться в порционном отделении или в смежном с ним помещении.

## **Раздел 5. Бытовые помещения**

145. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. Предпочтительнее размещение бытовых помещений в отдельном здании; в этом случае должен быть предусмотрен отапливаемый переход в производственный корпус.

146. Бытовые помещения для работников производственных цехов организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса оборудуют по типу санпропускника с наличием дезинфекционных ковриков при входе. Для работников цеха по производству продукции для кормовых и технических целей должны быть оборудованы отдельные (при этом цехе) бытовые помещения по типу санпропускника.

Для персонала специализированных цехов по производству детских мясных продуктов должны быть предусмотрены отдельные от общезаводских бытовые помещения по типу санпропускника.

На скотобазе должны быть бытовые помещения для работников. Запрещается проход работников скотобазы через санпропускник для работников производственных цехов.

Для рабочих санитарного блока следует предусмотреть бытовые помещения по принципу санпропускника, которые располагаются отдельно от бытовых помещений для рабочих скотобазы.

Для работающих в ремонтно-электромеханических мастерских, котельной, компрессорной оборудуют отдельные бытовые помещения. Допускается использовать совместно бытовые помещения для указанных категорий работников с рабочими скотобазы.

147. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должны быть включены: 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, маникюрная, здравпункт или комната медосмотра, пункт питания (организация общественного питания), 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.

Дополнительный состав бытовых и вспомогательных помещений определяется в соответствии с гигиенической характеристикой производственных процессов.

Запрещается стирать санитарную и спецодежду за пределами организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса. Стирка санитарной и спецодежды из разных цехов проводится отдельно.

148. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

149. Хранение верхней и домашней одежды рабочих основного производства следует проводить открытым способом с обслуживанием, для чего должны быть предусмотрены вешалки или открытые шкафы, скамейки и подставки для обуви.

150. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными; иметь преддушевые, оснащенные вешалками. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон и со сквозными проходами между рядами кабин.

151. Количество душевых сеток следует определять в соответствии с действующими ТНПА по числу работающих в наибольшую смену.

152. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными санитарной одежды; умывальники – групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

153. Бельевые по выдаче чистой и приему использованной санитарной одежды должны входить в состав бытового блока, и быть размещены в отдельных помещениях.

154. Не разрешается располагать уборные, душевые, комнаты гигиены женщин и умывальные над производственными цехами, над помещениями управленческими и учебными, общественного питания, здравпунктов, культурного обслуживания и общественных организаций.

155. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене более 100, следует смежно с женскими уборными оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женской уборной в бытовых помещениях – со входом из тамбура.

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

Посещение туалета в санитарной одежде запрещено.

Туалеты должны быть оборудованы samozакрывающимися дверями, дезковриками у входа в тамбур, унитазами – педальным спуском.

157. Стены, потолки, полы в душевых, гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин должны быть выполнены из влагостойких материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

158. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать и дезинфицировать препаратами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

159. Все панели следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать препаратами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими препаратами разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь не менее двух раз в смену.

При каждой уборке туалетов все поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета, следует протирать маркированной тканью, смоченной раствором дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей растворами препаратов разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь и тщательно промывают.

Дезковрик перед входом в туалет должен смачиваться по мере высыхания, но не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором препаратов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

160. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий специальную заметную метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

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

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

161. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается. Банные принадлежности, резиновые либо пластиковые коврики, индивидуальная банная обувь должны ежемесячно подвергаться дезинфекции препаратами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь.



162. Пункты питания (организаций общественного питания) могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

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

При отсутствии столовых следует предусматривать буфет, а также помещение для приема пищи, которое должно быть оборудовано вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями, холодильником, оборудованием для подогрева пищи (микроволновая печь и т.д.). Запрещается приносить пищу домашнего изготовления.

Для производства с численностью работающих менее 60 человек (в максимальную смену) допускается площадь комнаты отдыха принимать 30 м<sup>2</sup>, для производств с численностью 10 человек и менее (в максимальную смену) площадь комнаты отдыха допускается принимать 9 м<sup>2</sup>.

При проектировании столовых и пунктов питания новых организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса следует предусматривать возможность перехода в столовую или пункт питания для рабочих цеха первичной переработки животных и мясоперерабатывающего производства через бытовые помещения по типу санпропускника, в котором они могут сменить санитарную одежду на сменную одежду для посещения столовой.

Рабочие холодильника и других производств производственной и хозяйственно-складской зон, а также скотобазы (за исключением санитарного блока) допускаются в столовую или буфет при условии снятия специальной одежды, для чего при входе в столовую должно быть предусмотрено помещение, оборудованное вешалками.

В составе санитарного блока следует отдельно предусмотреть комнату для приема пищи.

163. Пункты питания (столовые, столовые доготовочные, буфеты) должны удовлетворять санитарным требованиям, установленным для организаций общественного питания.

164. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

165. Хранение домашней, уличной одежды на рабочих местах в производственных помещениях запрещено.

## **Раздел 6. Требования к производственным лабораториям**

166. В организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должна предусматриваться производственная аккредитованная (аттестованная) лаборатория.

167. Производственная лаборатория организации проводит производственный лабораторный контроль, который заключается в проверке качества и безопасности поступающих сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, а также соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства, ветеринарно-санитарных требований и должен осуществляться с учетом контрольных критических точек и анализа рисков для безопасности продукции.

168. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного контроля показателей безопасности в сырье и готовой продукции определяется производителем по согласованию с территориальными учреждениями государственного санитарного надзора и должен гарантировать безопасность продукции.

169. Производственный лабораторный контроль на малых мясоперерабатывающих предприятиях может осуществляться любой аккредитованной лабораторией на договорной основе.

170. Производственная лаборатория организации должна находиться в специально оборудованном помещении с изолированным входом.

171. Состав и площади производственной лаборатории организаций различной мощности следует принимать в соответствии с приложением 4.

172. Помещения производственной лаборатории должны быть светлыми, окна должны выходить на север или северо-запад. Если окна производственной лаборатории обращены на юг, юго-восток и юго-запад, используют жалюзи или другие приспособления для защиты от солнечных лучей, выполненные из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции (пластик, металл и другие).

173. Стены, потолки, полы, оконные переплеты, двери должны быть светлых тонов и иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

174. В производственных зданиях организации должны быть размещены помещения для ветеринарно-санитарного персонала, удобно сообщающиеся с обслуживаемыми цехами.

175. Подробные требования к производственной лаборатории организации разрабатывает собственник лаборатории с учетом специфики работы и производственной мощности по согласованию с органами и учреждениями государственного ветеринарного и санитарного надзора.

## **Раздел 7. Водоснабжение и канализация**

176. Организации должны иметь схемы водопроводных (питьевая, техническая вода), с указанием мест контроля показателей качества и безопасности воды, и канализационных сетей.

177. Организации должны быть обеспечены достаточным количеством воды питьевого качества. Для оборудования, требующего применения воды определенного химического состава, необходимо иметь установки для ее умягчения. Расчет потребности в воде следует проводить в соответствии с

действующими ТНПА. Расходы воды на мойку полов и панелей в производственных помещениях следует принимать согласно приложению 5.

178. Водоснабжение должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водопользования, а при его отсутствии – устройством внутреннего водопровода от артезианских скважин.

179. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны проводиться в соответствии с действующими ТНПА и подлежат обязательному согласованию с органами государственного санитарного надзора.

180. Устройство системы водоснабжения организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должно отвечать требованиям действующих ТНПА.

181. Артезианские скважины и запасные резервуары должны иметь зоны санитарной охраны не менее 25 м. За их санитарно-техническим состоянием и за качеством воды должен быть установлен систематический контроль в соответствии с действующими ТНПА в сроки, согласованные с органами государственного санитарного надзора.

В зависимости от эпидемиологической и эпизоотической ситуации кратность испытаний воды может быть изменена независимо от источников водоснабжения.

182. В системе водоснабжения организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения организаций водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях, а также для обеспечения времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым излучением. Обмен воды в резервуарах должен проводиться в сроки не более чем 48 часов. В каждом резервуаре должен храниться половинный объем суточной потребности воды на технологические и бытовые нужды. Устройство резервуаров должно соответствовать ТНПА для хозяйственно-питьевых водопроводов.

183. Помещения резервуаров для запаса воды должны быть изолированы, пломбироваться и содержаться в чистоте.

Каждый резервуар для питьевой воды должен закрываться крышкой, пломбироваться и иметь трафарет согласно приложению 5.

Чистка, промывка и дезинфекция накопительных резервуаров для воды и профилактическая промывка водопроводных сетей должна проводиться не реже одного раза в три месяца в соответствии с графиком, согласованным с санитарной службой.

184. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна проводиться в соответствии с действующими ТНПА, а также по предписанию органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, и фиксироваться в специальном журнале.

185. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрываемом помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь исправные манометры, кран для отбора проб воды; обратные клапаны, не допускающие противотока воды; трапы для стока.

186. Обеззараживание воды следует проводить методами, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь (озонирование, облучение бактерицидными лампами, электролиз и др.).

187. Технический водопровод должен быть отдельным от хозяйственно-питьевого водопровода. Обе системы водоснабжения не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета.

Подпитка оборотной системы водоснабжения должна осуществляться из сети хозяйственно-питьевого водопровода с воздушным разрывом струи не менее 20 мм.

Точки водозабора обеих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «питьевая», «техническая».

Коммуникации оборотных систем водоснабжения перед пуском в эксплуатацию, а также периодически в процессе эксплуатации должны подвергаться дезинфекции.

188. В целях профилактики следует предусматривать ежегодную проверку технической исправности и при необходимости ремонт оборудования источников водоснабжения, водопроводной сети, запасных резервуаров, смотровых колодцев и т.п.

После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию.

Контрольные пробы воды отбираются согласно действующим ТНПА.

Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта и кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты бактериологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

189. Обо всех случаях аварий водопроводных и канализационных сетей администрация организации обязана немедленно сообщить в органы государственного санитарного надзора и коммунального хозяйства.

190. Устройство системы канализации организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должно отвечать требованиям действующих ТНПА, а также требованиям настоящих Правил.

191. Организации, осуществляющие деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса должны быть обеспечены системами канализации для отдельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию.

Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. При сбросе на городские очистные сооружения или при наличии собственных очистных сооружений условия сброса отработанных сточных вод определяются действующими ТНПА.

Условия сброса сточных вод каждой конкретной организации должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора.

192. Сети наружной канализации на территории организации целесообразнее располагать ниже водопроводных коммуникаций; допускается также заложение водопроводных и канализационных сетей на одной глубине. Оборудование мест перекреста водопроводных и канализационных труб, а также расстояние между параллельно идущими коммуникациями должны отвечать требованиям действующих ТНПА.

193. При необходимости следует предусматривать локальную очистку загрязненных сточных вод.

194. Сточные воды организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях населенного пункта или на собственных очистных сооружениях.

Категорически запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев.

195. Технологическое оборудование, моечные ванны должны присоединяться к канализации через гидравлические затворы (сифоны) с разрывом струи 20-30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки, раковины для мытья рук через сифон без разрыва струи.

196. Слив в канализацию сточных вод от оборудования должен проводиться закрытым способом. Сброс сточных вод на пол производственного помещения, а также устройство открытых желобов для их стока в канализацию не допускается.

197. Трапы, лотки, подвесные канализационные трубы с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и открытым технологическим оборудованием. Устройство подвесных канализационных труб с бытовыми стоками запрещается. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола в зависимости от количества сточных вод.

198. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные и складские помещения. Допускается прохождение стояков с производственными стоками через производственные помещения при условии изоляции стоков.

## **Раздел 8. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха**

199. Естественное и искусственное освещение производственных, вспомогательных и бытовых помещений должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

200. В производственных, вспомогательных и административно-бытовых помещениях должно максимально использоваться естественное освещение.

В производственных помещениях наиболее приемлем световой коэффициент (СК) в пределах 1:6 – 1:8. В бытовых помещениях – не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения.

201. Окна, выходящие на юг, юго-восток и юго-запад должны иметь солнцезащитные устройства (жалюзи, козырьки и т.п.).

В производственных помещениях и камерах с температурой +8 °С и ниже, а также помещениях с производственными процессами, требующими регулирования температуры и влажности допускается отсутствие естественного освещения.

202. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием и другими предметами внутри и вне здания.

Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими материалами. Разбитые стекла в окнах необходимо в течение смены заменять новыми.

203. Остекленная поверхность световых проемов окон, фонарей и т.д. должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал снаружи. Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже одного раза в 15 дней.

204. В случае перепланировки, изменения назначения производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим, освещенность помещения в связи с новыми условиями должна быть приведена в соответствии с нормами освещения.

205. В производственных и вспомогательных помещениях зданий следует предусматривать устройства для безопасной и эффективной очистки стекол световых проемов, светоаэрационных фонарей и для ремонта стен и потолков помещений (подходы к световым проемам, устройства для подвески люлек, передвижные вышки и другие).

206. Искусственное освещение должно быть общим и комбинированным и должно соответствовать требованиям действующих ТНПА.

207. В качестве светильников в производственных и административно-бытовых помещениях необходимо использовать люминесцентные лампы, а в помещениях с вредными условиями труда или не имеющих постоянных рабочих мест (термостатные, хладостатные, складские помещения и т. п.) – лампы накаливания.

208. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными лам-

повыми патронами, исключаящими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошным защитным стеклом.

209. Светильники в помещениях с открытыми технологическими процессами не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможные попадания осколков стекла в продукт. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку для светящегося тела и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

210. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей необходимо использовать переносные лампы напряжением не выше 12V, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 мм<sup>2</sup>.

211. Светильники должны содержаться в чистоте и исправности. Чистка светильников должна проводиться не реже 2 раз в месяц.

212. Эксплуатация осветительных установок с перегоревшими или исчерпавшими свой ресурс лампами, ламп без защитной арматуры во всех помещениях не допускается. Данные лампы должны своевременно заменяться.

213. Вышедшие из строя или исчерпавшие свой ресурс лампы, содержащие ртуть, должны накапливаться в специально выделенном помещении и регулярно, не реже одного раза в год, передаваться в специализированные организации для утилизации. Выбрасывание ламп в мусор, хранение на открытом складе или складе, предназначенном для хранения других материалов, изделий, готовой продукции запрещается.

214. Кроме основного освещения, в организации должно быть аварийное искусственное освещение.

215. В организации при использовании средств отопления, вентиляции (или кондиционирования) в производственных и вспомогательных помещениях должен быть создан благоприятный микроклимат для:

- работы обслуживающего персонала;
- сохранения продуктов и материалов;
- обеспечения технологического процесса;
- сохранности оборудования.

216. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования должны обеспечивать на рабочих местах в производственных, вспомогательных, бытовых и административных помещениях параметры микроклимата в соответствии с требованиями действующих ТНПА согласно приложению 2.

217. Отопления зданий, удаленных от тепловых сетей организаций или за пределами промышленной площадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и др.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильников и складов проводится согласно действующих ТНПА.

218. Отопление складов следует предусматривать для поддержания в них определенной температуры, необходимой для хранения продуктов или материалов. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в

подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

219. Во всех производственных и вспомогательных помещениях в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы и другие системы отопления, конструкция которых обеспечивает доступную очистку. Поверхность их должна быть выполнена из легко очищающихся материалов, и регулярно очищаться от пыли.

220. Концентрация химических веществ и пыли в воздухе рабочей зоны должна соответствовать требованиям действующих ТНПА.

221. Устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений с открытыми технологическими процессами не допускается.

222. Бытовые помещения, туалеты, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и местной вентиляции.

223. Приточный воздух, подаваемый в производственные помещения, должен подвергаться фильтрации, а также, поступающий в производственные помещения с открытыми технологическими процессами – очищаться от пыли на фильтрах тонкой очистки. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров микроклимата в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающего в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, окислов азота, озона и др.).

224. Кратность воздухообмена отдельных помещений производственных и подсобных зданий принимается в соответствии с действующими требованиями ТНПА.

225. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно снабжаться местными системами вытяжной вентиляции.

226. Оборудование являющееся источником пыли должно быть обеспечено индивидуальными специализированными системами очистки (фильтрами, циклонами и др.).

227. Низ приемного отверстия воздухозаборной шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли.

228. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

229. Устройства вытяжной вентиляции следует размещать от воздухозаборных устройств на расстоянии не менее 10 метров по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии менее 10 метров.

230. Устройство приточно-вытяжных общеобменных систем вентиляции должно обеспечивать в зданиях баланс притока и вытяжки.

С целью локализации вредных веществ в помещениях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (т.е. с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения, устанавливается положительный дисбаланс.



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

из помещения предубойного содержания скота в цеха, производящие пищевые продукты;

из помещений переработки технического сырья, производства технического альбумина, обработки шкур, волоса и щетины в цеха, производящие пищевые продукты;

из помещений, в воздухе которых содержатся дымовые газы (обработка шерстных субпродуктов, приготовления дыма в дымогенераторах, помещение обжарочных и копильных камер, выгрузка и загрузка автокоптилок) в помещения, производящие пищевые продукты.

231. Конструкция оборудования систем вентиляции и кондиционирования воздуха должна обеспечивать легкий доступ для ее мойки и дезинфекции, она должна иметь покрытие, стойкое к применению моющих и дезинфицирующих средств, подвергаться регулярным санитарным обработкам согласно действующих ТНПА и содержаться в постоянной чистоте.

232. Водоснабжение камер орошения, увлажнения, доувлажнителей и других устройств, используемых в организациях для обработки приточного и рециркуляционного воздуха, должно проводиться водой питьевого качества.

233. Применение рециркуляции воздуха для систем воздушного отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха не допускается для помещений:

в воздухе которых могут содержаться болезнетворные микроорганизмы (предубойное содержание скота, сбор и подготовка ветеринарных конфискатов и непищевых отходов, обработка шкур, бактериологический отдел производственной лаборатории, санитарная бойня и другие);

в воздухе которых имеются дымовые газы (обработка шерстных субпродуктов, приготовление дыма в дымогенераторах, помещение обжарочных и копильных камер, выгрузка и загрузка автокоптилок);

с резко выраженными неприятными запахами (обработка технического сырья, обработка кишок);

со взрывопожароопасными производствами.

234. Системы вытяжной вентиляции производства продукции для кормовых и технических целей должны быть отдельными от вытяжных систем пищевых производств и оборудоваться средствами для очистки выбрасываемого воздуха от вредных веществ.

235. Вентиляционные установки после реконструкции и капитального ремонта вводимые в эксплуатацию или вновь оборудованные, подвергаются приемочным инструментальным испытаниям с определением их санитарно-гигиенической эффективности.

236. На действующие или вновь оборудованные вентиляционные установки в организациях должны быть технические паспорта, в которых указываются результаты технических и гигиенических испытаний определения их технической исправности и санитарно-гигиенической эффективности. Испы-

тания должны проводиться не реже 1 раза в три года, а также при обнаружении несоответствия состояния воздушной среды в производственных помещениях санитарным нормам, после реконструкции или ремонта вентиляционных установок.

237. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год, разбирать и очищать их внутреннюю поверхность, а также проводить замену защитных фильтров.

238. В производственных помещениях не допускается устройство ниш в стенах и перегородках для установки отопительных, нагревательных приборов, а также укрытие их декоративными решетками.

239. Вентиляционные и отопительные установки не должны создавать шум и вибрацию, превышающую допустимые уровни.

## **Раздел 9. Технологическое оборудование, посуда, тара и инвентарь**

240. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, разделочные доски, емкости, весы, ножи, конвейерные ремни и другой инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации.

241. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям ТНПА.

242. Расстановка технологического оборудования должна проводиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, короткие и прямые коммуникации транспортных средств, исключать встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

243. При расстановке оборудования должен быть обеспечен свободный доступ работающих к нему для проведения контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также для мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

244. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть установлены таким образом, чтобы обеспечивался полный слив моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны быть доступны для чистки, мойки и дезинфекции. Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов, а также стеклянных спиртовых термометров без защитной оправы.

245. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда и тара должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности. Не допускается использование дерева и других не влагоустойчивых, с неровной поверхностью материалов.

246. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими и изготовлены из нержавеющей стали

или полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается использование дерева.

247. Спуски, передувочные баки и другие транспортные устройства должны быть отдельными для пищевого и технического сырья. Трубопроводы и спуски для транспортировки пищевых продуктов должны быть выполнены из нержавеющей стали или других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами.

248. Трубопроводы для транспортировки пищевых продуктов должны выполняться разборными для удобной промывки и дезинфекции. Трубопроводы для транспортировки технического сырья могут выполняться неразъемными при условии обеспечения устройствами для их санитарной обработки. Технологическое оборудование и трубопроводы для пневматической транспортировки костной муки должны быть с максимальным уплотнением стыков и соединений.

249. Столы, служащие для приема, спускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждения для предотвращения падения сырья на пол. Для обвалки и жиловки мяса используют доски из полимерных материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Не допускается использование деревянных досок. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции.

250. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть изготовлены или обшиты снаружи нержавеющей сталью или окрашены краской светлых тонов, не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими вредные вещества, не допускается.

251. Потребительская тара не должна влиять на качество и безопасность продукта, а также должна обеспечивать его сохранность в процессе транспортировки, хранения и реализации. Используемые для упаковки продуктов переработки упаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих ТНПА и быть разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь к применению для контакта с пищевыми продуктами.

252. Запрещается использовать одни и те же весы для взвешивания сырья и готовой продукции.

253. Внутрицеховой транспорт и тара, индивидуальный инструмент, уборочный инвентарь должны быть закреплены за каждым отдельным участком цеха, видами сырья, готовой продукцией и промаркированы или разработан регламент использования тары для производственного процесса по цветовой гамме. Использование их не по назначению не допускается.

254. Возвратную тару принимают от получателей продукции в чистом виде. Дополнительно она подвергается санитарной обработке в организации.

255. Чистая тара для готовой продукции должна храниться на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках в отдельном сухом помещении.

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

256. Для продукции, непригодной в пищу, должна быть отдельная промаркированная с крышками тара, изготовленная из нержавеющей стали или полимерных материалов. После каждого опорожнения эта тара подлежит санитарной обработке и должна храниться в специально отведенном для нее помещении.

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

258. Санитарная обработка технологического оборудования и инвентаря является неотъемлемой частью технологического процесса.

259. Организация обязана периодически, но не реже одного раза в 15 дней во всех пищевых цехах осуществлять, согласно графику, контроль эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов со стен, полов, потолков, окон, дверей, технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, санитарной и специальной одежды, рук рабочих.

260. При получении неудовлетворительных результатов этих исследований немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем ее эффективности.

261. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и так далее должно быть предусмотрено помещение для централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств разрешается только в специальном отведенном помещении или специальных шкафах закрывающихся на замок.

262. В моечной внутрицеховой тары и инвентаря должны быть предусмотрены трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оснащенные пробками и с присоединением к канализации через воздушные разрывы.

263. Мойку и дезинфекцию оборудования, аппаратуры, инвентаря, производственных помещений, санузлов, рук и другого проводят согласно Ветеринарно-санитарным правилам по мойке и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений для организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса, утвержденным постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 8 ноября 2007 г. №77.

264. После санитарной обработки инвентарь, внутрицеховая тара просушиваются. Храниться они должны на стеллажах, полках, из материалов допущенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь для этих целей, высотой не менее 0,5-0,7 м от пола.

265. Мойка оборотной тары должна проводиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Обратная тара перед употреблением

должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации, независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

Запрещается отпускать и перевозить мясо и мясопродукты в транспортной (оборотной) таре и транспорте, не отвечающих требованиям действующих ТНПА.

266. Негерметизированное оборудование с выделением значительного количества влаги и тепла должно устанавливаться в отдельных помещениях, а в случае невозможности – выделяться в цехе с помощью не доходящих до пола завес с удалением из-под них воздуха.

267. Не разрешается применять в производственных помещениях стеклянную или шлаковую вату и изделия из нее в качестве теплоизоляционного материала.

## **Раздел 10. Технологические процессы**

### **Глава 1. Общие положения**

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

269. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов и обеспечивался выпуск доброкачественных мясных продуктов и соблюдение требований ТНПА.

270. Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать требованиям действующих в Республике Беларусь ТНПА и сопровождаться документами, предусмотренными законодательством Республики Беларусь для каждого вида продукции и материалов.

### **Глава 2. Сырье, вспомогательные материалы, упаковка**

271. Сырье и вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии заключения лаборатории или специалистов технологического контроля организации, которое отражается в специальном журнале.

272. Подготовка сырья к производству должна проводиться в отдельном помещении – подготовительном отделении. Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно проводиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

273. Спуски, тележки, передувочные баки и другие транспортные устройства для передачи пищевого сырья (жирсырья, кишечных комплектов, пищевой крови, субпродуктов и др.) должны быть отдельными для каждого вида сырья, промаркированными и доступными для санитарной обработки.

274. После вскрытия тары сырье пересыпается или перекалывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

275. Перевозка сырья, полуфабрикатов по территории производственной зоны должна проводиться в маркированных закрытых емкостях.

276. Пустая тара должна немедленно удаляться из подготовительного отделения.

277. При использовании вспомогательного сырья необходимо предусмотреть наличие отдельных оборудованных помещений для обработки и подготовки к производству в соответствии с требованиями ТНПА.

278. Упаковка мяса и мясопродуктов должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнения продукции и обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность на всех этапах операций с ней.

279. Упаковочные материалы и тара не должны изменять органолептические характеристики продукции, должны изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами Министерством здравоохранения Республики Беларусь.

280. Тара для упаковки мясной продукции должна отвечать требованиям ТНПА и исключать возможность загрязнения продукции при складировании и транспортировке, пройти санитарную обработку. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

281. Не использованные упаковочные материалы должны храниться вне участков производства и быть защищенными от пыли и загрязнений.

282. Маркировку на транспортную и потребительскую тару наносят согласно ТНПА.

### **Глава 3. Первичная переработка скота**

283. После предубойной выдержки убойные животные со скотобазы поступают в предубойные загоны, обеспечивающие примерно часовую работу убойного цеха. До убоя с помощью душирующих устройств с восходящими и нисходящими струями воды должна производиться обработка ног животных (свиней целиком). Подача животных на убой должна проводиться с соблюдением принципов гуманного обращения с ними.

284. Оглушение животных проводят в специальных боксах любым гуманным способом, обеспечивающим безболезненное обездвиживание животных без прекращения сердечной деятельности.

285. При выпадении оглушенных животных из бокса должны быть обеспечены условия, исключающие загрязнение шкур и предохраняющие животных от ушибов.

286. Технологический процесс обескровливания животных проводят не позднее, чем через 1,5-3 минуты после процесса оглушения.

287. При обескровливании необходимо предотвратить загрязнение крови и туши животного, а также обеспечить достаточную степень обескровливания туши любыми технологически доступными методами.

288. Для сбора крови применяется полый нож с резиновым шлангом, конец которого опускается в сборник (флягу). На сборнике для крови указывают номера животных, присвоенные им при прохождении ветеринарно-санитарной экспертизы, от которых собрана кровь. Кровь предназначают для производства медицинских препаратов или для переработки на пищевые цели, собирают только от животных, мясо которых допущено на пищевые цели без каких-либо ограничений.

289. После процесса обескровливания проводится забеловка и съемка шкур. При съемке шкуры не допускается расположение ее над тушей.

290. При переработке свиней без съемки шкур, тушу необходимо подвергать ошпариванию и опалке. Вода в шпарильных чанах при горизонтальной шпарке не должна быть источником загрязнения продуктов убоя.

Процессом, исключающим загрязнение продуктов убоя, признана вертикальная шпарка.

291. Процесс извлечения из туш внутренних органов (нутровку) проводят не позднее 45 минут после оглушения животных.

Не допускаются повреждение желудочно-кишечного тракта, загрязнение наружных и внутренних поверхностей туш. Обработку поверхностей туш водой ограничивают.

292. На участке нутровки необходимо создать условия для сбора и транспортировки ветеринарных конфискатов, удаления содержимого желудка (каныги), быстрой выемки внутренних органов, правильной разделки туш (не повредить целостность стенок кишечника).

293. К рабочим местам по забеловке, съемке шкур, нутровке и зачистке туш должна быть проведена холодная и горячая вода.

294. Непищевые отходы собирают в специальную тару или в передувочные баки, окрашенные в цвет, отличающийся от окраски другого оборудования, и имеющие надпись об их назначении.

Для сбора технических отходов устраивают отдельные спуски или оборудуют специальную передвижную закрывающуюся тару, окрашенную в отличительные цвета.

295. По окончании ветеринарно-санитарной экспертизы проводится клеймение мяса в соответствии с действующими ТНПА.

#### **Глава 4. Обработка субпродуктов**

296. Для обработки субпродуктов должно быть предусмотрено отдельное помещение, расположенное рядом с цехом первичной переработки. Для обработки каждой группы субпродуктов отводится отдельное оборудованное место с максимальной механизацией и автоматизацией технологических процессов.

297. Необходимо соблюдать установленные сроки обработки субпродуктов: слизистые субпродукты – не позднее 2-3 часов после убоя животных, остальные – не позднее 5 часов.

298. Для охлаждения и замораживания в холодильник направляют только обработанные и упакованные субпродукты.

## **Глава 5. Обработка кишок**

299. Передача кишечного сырья из цеха первичной переработки скота в кишечный цех (отделение) осуществляется по спускам – желобам, в водонепроницаемых тележках или других устройствах, при этом не допускается повреждение стенок кишок и их загрязнения.

300. В кишечном цехе (отделении) оборудование и рабочие места для обработки кишок, а также отводы канализационных вод размещают таким образом, чтобы исключалось загрязнение цеха содержимым кишок и водами от их промывки. Разборку кишок проводят на стационарном приемно-разборочном конвейерном столе. К рабочим местам должна быть подведена холодная и горячая вода. Для сортировки (продувки) кишок обеспечивают подачу сжатого воздуха, а для удаления содержимого кишок – устроены канализационные спуски.

Удаление содержимого из кишок должно проводиться не позднее 30 минут, после убоя животных.

## **Глава 6. Производство продукции для кормовых и технических целей**

301. Для выработки продукции для кормовых и технических целей допускается использовать ветеринарные конфискаты, разрешенные ветслужбой для переработки на кормовые продукты, и техническое сырье, получаемое только в данной организации.

302. Передача технической крови от места сбора на переработку осуществляется по трубопроводу, устройство которого должно обеспечить его промывку и дезинфекцию.

303. Персонал, занятый на выполнение производственных операций в сырьевом отделении производства продукции для кормовых и технических целей, не должен использоваться на каких-либо других работах цеха.

## **Глава 7. Производство пищевого альбумина, белковой пасты и сухой белковой смеси, пищевых животных жиров**

304. Пищевую кровь передают к местам переработки в условиях, исключающих ее загрязнение, а продукты из нее упаковывают и хранят в помещениях, изолированных от технического альбумина и других пищевых продуктов.

305. Сушилки пищевого альбумина, белковой пасты и сухой белковой смеси должны иметь собственные вентиляционные устройства. Приточный воздух, подаваемый в сушилку, предварительно очищают на фильтре.



306. Для изготовления медицинских препаратов выделяют отдельные производственные помещения. Тару для медицинских препаратов моют и стерилизуют в изолированном помещении.

307. Трубопроводы для жира ежедневно стерилизуют паром.

## **Глава 8. Мясоперерабатывающее производство**

308. Для производства колбасных, консервных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов и т.д. мясо направляют в кулинарно-колбасный цех с разрешения ветеринарного врача, которое отмечается в технологическом журнале.

309. Субпродукты и кровь передаются из цеха первичной переработки в сырьевое отделение по акту передачи или накладной, на которых должен проставляться соответствующий штамп ветеринарной службы организации и время производства (в часах).

310. Выработка колбасных и консервных изделий из мясного сырья, допущенного ветеринарной службой к использованию с ограничениями, должна проводиться в обособленных помещениях или в общих помещениях в отдельную смену. Помещения, технологическое оборудование, инвентарь, тара после переработки такого сырья должны подвергаться мойке и дезинфекции.

311. Запрещается обезвреживание условно-годных мяса и субпродуктов проваркой в производственных помещениях колбасных, кулинарных, консервных цехов.

Обезвреживание условно-годного мяса и субпродуктов проводят в обособленных помещениях, оборудованных для этих целей электрическими или газовыми печами, специальными котлами и автоклавами и другим оборудованием.

312. Размораживание мяса проводят в камере размораживания холодильника (дефростере).

Размораживание и промывку субпродуктов для производства ливерных колбас следует проводить в отдельном помещении. Допускается размораживание субпродуктов проводить в камере размораживания мяса, промывку – в помещении зачистки туш.

313. Подготовку кишечной оболочки следует проводить в отдельном помещении. В цехах мощностью менее 3 т колбасных изделий в смену допускается проводить эту подготовку в отделении приготовления фарша, на участке, отделенном от остального помещения цеха перегородкой высотой не менее 2 метров.

314. Выработку изделий из субпродуктов и крови (студня, ливерной и кровяной колбас и т.д.) следует проводить в отдельном помещении. Допускается изготовление ливерных колбас в количестве до 0,3 т в смену в помещении и на оборудовании по производству колбас из мяса при условии последовательной их выработки с проведением требуемой санитарной обработки технологического оборудования.

315. Перед обвалкой мясо подвергают сухому туалету, срезая при этом клеймо (при необходимости), в случае необходимости – промывают водой. Для туалета мяса выделяют отдельный участок (помещение вне помещения цеха обвалки).

316. Разделка туш (полутуш, четвертин), обвалка, жиловка и разделение мяса по сортам должны проводиться в сырьевом цехе (отделении) при температуре не выше + 12<sup>0</sup>С.

317. Не разрешается передавать и подтаскивать куски мяса ножом, носить ножи за голенищем сапог, за поясом, в руках и хранить их на столе.

318. Обвальщик и жиловщик должны иметь предохранительную перчатку и кольчужную или панцирную сетку, защищающие их от возможности порезов пальцев рук и живота.

319. Сырье, направляемое из обвалочного отделения на измельчение и посол должно иметь температуру не выше + 8<sup>0</sup>С.

320. Поступившие в производство пищевые добавки должны храниться в упаковке завода-изготовителя. Пищевые добавки должны применяться согласно ТНПА.

Запрещается пересыпать, переливать пищевые добавки в другую упаковку.

321. При использовании нитрита натрия в производстве, руководителем организации приказом утверждается список лиц, работающих с нитритом натрия.

Учет, хранение, приготовление и применения нитрита натрия на производстве должно осуществляться в соответствии с ТНПА.

322. Сухой нитрит натрия хранят отдельно от других материалов, в закрываемом и опломбированном помещении. Ответственность за правильность его хранения на складе несет заведующий складом (кладовщик).

323. За правильность хранения и применения раствора нитрита натрия в цехе несет ответственность начальник цеха (старший мастер). За правильность дозировки – засольщик (при посоле) или фаршесоставитель.

324. Используемые для наполнения фаршем оболочки должны быть разрешены Министерством здравоохранения Республики Беларусь и сопровождаться инструкцией по их подготовке к применению.

325. При использовании натуральной оболочки (кишки, пузыри, пищеводы, свиные желудки) необходимо создать условия для ее обработки и мойки.

326. Рамы с колбасными изделиями должны быть промаркированы (ярлык с указанием даты, времени, количества, наименование продукции, подпись ответственного лица).

327. Термическую обработку колбасных изделий следует осуществлять в стационарных обжарочных и варочных камерах и термоагрегатах непрерывного действия с автоматическим регулированием температуры относительной влажности и оснащенные приборами для контроля температуры и влажности.

328. Подача топлива (опилки, дрова) в термическое отделение колбасного цеха через производственные помещения не допускается.

329. Тару для упаковки готовой продукции колбасных, кулинарных и других цехов, выпускающих пищевые продукты, подают через коридоры или экспедицию, минуя производственные помещения. Не допускается хранение тары в производственных цехах.

330. Охлаждение колбасных изделий производится в соответствии с технологической документацией (под душем холодной водой, затем в камерах или туннелях при температуре – 10<sup>0</sup>С).

331. Сырье, используемое для изготовления ливерных, кровяных колбас, зельцев, паштетов подвергается бланшировке и варке в открытых и закрытых котлах или ином оборудовании, согласно ТНПА.

332. Запрещается вареные и бланшированные субпродукты охлаждать, разбирать, нарезать (измельчать) на столах, стеллажах, досках из дерева.

333. Мясной и субпродуктовый фарш для пирожков и пельменей готовят в специальных помещениях или в соответствующих отделениях колбасного цеха.

Замес теста, формовку пирожков, жарку и выпечку их допускают в одном помещении при условии применения для жарки и выпечки газовых и электрических аппаратов.

334. Установка скороморозильных шкафов для замораживания пельменей допускается в помещении, где производят их расфасовку и упаковку.

335. Для мойки и дезинфекции мелкого инвентаря в помещении цеха устанавливают трехсекционные ванны с подводкой горячей и холодной воды, емкость с дезраствором. Для мойки и дезинфекции фартуков и нарукавников применяют специальное оборудование.

## **Глава 9. Хранение, отпуск и транспортировка**

336. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы холодильные камеры достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции.

337. Технологические операции на холодильнике осуществляются в соответствии с ТНПА.

338. Снеговую шубу с охлаждающих батарей удаляют согласно ТНПА. По окончании очистки снег немедленно удаляют из камер.

339. Мойку и дезинфекцию холодильных камер проводят согласно ТНПА.

340. Все сырье и продукция, как в таре, так и без тары, при размещении в камерах хранения укладывают на поддоны, стеллажи, решетки, высота которых 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. Поддоны, стеллажи, решетки должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Наличие деревянных поддонов не допускается.

При укладке мороженных мясных продуктов в штабеля и снятие их со штабелей на обувь рабочих, участвующих в этой работе, должны быть одеты брезентовые защитные чулки. Остывшее и охлажденное мясо хранят в подвешенном состоянии.

341. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в обособленном помещении.

342. Замороженное мясо, допускаемое с разрешения ветнадзора к использованию с ограничениями, может храниться в общей камере хранения мороженого мяса на специально выделенном участке, огражденном сплошной перегородкой до потолка камеры.

343. Замораживание финнозного мяса может проводиться в общей камере замораживания мяса на отдельной ветке подвешного пути.

344. Замороженное финнозное мясо может храниться в общей камере хранения мороженого мяса на специально выделенном участке, огражденном сетчатой перегородкой.

345. Хранение готовых ливерных колбас разрешается проводить совместно с колбасами из мяса в общих камерах, температура которых должна обеспечивать охлаждение ливерных колбас в соответствии с действующими ТНПА.

346. Разрешается хранение расфасованных и упакованныхпельменей совместно с другими морожеными пищевыми продуктами в общих камерах холодильника.

347. В организациях, не имеющих цехов по производству продукции для кормовых и технических целей, консервированное непищевое белковое сырье до отправки его для переработки в другие организации, хранят в закрытых емкостях.

348. Хранение кормовой муки россыпью на полу запрещается.

349. Укладка незатаренной продукции непосредственно на платформы весов запрещается. Взвешивание проводят в тележках, таре или на специальных решетках.

350. Отгрузку мяса, колбасных изделий, продуктов из мяса, полуфабрикатов в упакованном виде, пельменей и других пищевых продуктов, а также пищевого альбумина, белковой пасты и сухой белковой смеси, пищевых животных жиров проводят через экспедицию пищевой продукции.

351. Кишки-фабрикат должны выдаваться потребителю через экспедицию холодильника.

352. Отгрузка продукции для кормовых и технических целей должна проводиться из экспедиции или склада продукции, имеющих выход на платформу, предназначенную для выдачи технической продукции, обособленную от экспедиции пищевой продукции.

353. Отгрузка шкур должна проводиться из склада шкур, имеющего выход на платформу, предназначенную для выдачи технической продукции.

354. Автомобильные транспортные средства для перевозки мяса и мясных продуктов должны быть технически исправны, чистые, иметь маркировку и санитарные паспорта.

Санитарные паспорта на эксплуатацию транспортных средств выдаются не более чем на 6 месяцев.

Машины без санитарного паспорта на территорию организации не допускаются.

355. Перед погрузкой продуктов ответственное лицо, назначенное для этой цели администрацией организации, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдает, путем соответствующей отметки на путевом листе, разрешение на его использование для перевозки мясных продуктов. Без такого разрешения погрузка продуктов не допускается.

356. Хранение и перевозка мяса и субпродуктов совместно с готовыми мясными изделиями не допускается. Мясные продукты перевозят в чистой таре, изготовленной из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь. Перевозка таких продуктов навалом, без тары, запрещается.

357. Ежедневно, после окончания перевозок, транспортные средства подвергаются санитарной обработке в соответствии с ТНПА.

358. Лица, участвующие в перевозках мясных продуктов (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметкой в них о сдаче санитарного минимума и прохождения в установленный срок медицинского осмотра. Этим работников организация обеспечивает санитарной и специальной одеждой, рукавицами, а для погрузки мяса – брезентовыми защитными чулками, надеваемыми при погрузке продуктов поверх обуви.

## **Раздел 11. Личная гигиена**

359. Каждый работник организации несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, за состояние рабочего места, за выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

360. Все поступающие на работу и работающие в организации должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

361. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

362. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку и сдать экзамен с отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны 1 раз в год проходить обучение и проверку знаний. Лица, не сдавшие экзамен по гигиенической подготовке, к работе не допускаются.

363. Не допускаются к работе в цехах по производству мясных продуктов лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие заболеваниями, указанными в действующих ТНПА.

364. 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.

365. Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

366. В периоды эпидемиологического или эпизоотического неблагополучия, по указанию санитарной службы или органов государственного ветеринарного надзора работники цехов перед мытьем рук должны их дезинфицировать препаратами разрешенными для применения в организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса.

367. Все работники санитарной бойни и цехов первичной переработки скота при убое животных, неблагополучных по инфекционным болезням, обязаны по указанию ветеринарного врача цеха (санитарной бойни) периодически дезинфицировать руки и рабочие инструменты (ножи, мусаты).

368. Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

369. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

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

застегивать санитарную одежду булавками, иглами 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.

370. В каждом пищевом цехе должен быть организован учет бьющихся предметов.

371. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

372. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организации, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в производственных цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

373. При выходе из здания на территорию и посещениях производственных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать. Запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

374. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. 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.

Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик.

375. Принимать пищу следует в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории организации или поблизости от него.

Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

## **Раздел 12. Дезинсекция, дератизация**

376. В производственных и вспомогательных помещениях не допускается наличие грызунов, мух, тараканов и других насекомых.

377. В организациях, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса выполняется комплекс санитарно-технических, гигиенических, профилактических и иных мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения насекомых и грызунов согласно действующих ГНПА.

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

379. В организации должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ, исключена возможность контакта химических препаратов с вырабатываемой продукцией, вспомогательными, упаковочными материалами, тарой.

380. Для борьбы с мухами в организации должны проводиться следующие профилактические мероприятия:

тщательная и своевременная уборка помещений;

своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;

своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей растворами разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь дезинфицирующих средств;

открывающиеся окна и дверные проемы на весенне-летний период должны быть закрыты сеткой, не допускающей проникновение насекомых.

381. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать все щели в стенах, перегородках, не допускать скопления крошек, остатков пищи. При обнаружении тараканов необходимо провести тщательную уборку помещений и дезинсекцию разрешенными средствами.

382. Дополнительно для защиты от проникновения грызунов в помещениях, предназначенных для переработки сырья и хранения продуктов, металлической сеткой с ячейками 2,5х2,5 мм должны быть ограждены:

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

окна в подвальных этажах (люки в подвалы должны быть закрыты плотными крышками);

отверстия в вентиляционных каналах.

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

Должна проводиться заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом; обивка порогов и дверей помещений (на высоту 40-50 см) листовым железом или металлической сеткой.

383. При реконструкции и ремонте производственных и вспомогательных цехов необходимо проводить строительные-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

384. Проведение работ по уничтожению насекомых химическими средствами допускается только силами специалистов-дезинсекторов и дератизаторов.

385. В организациях запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами.

386. При проведении дезинсекционных мероприятий производство продукции не допускается.

Для хранения препаратов, применяемых при дератизации, дезинфекции и дезинсекции, должны быть предусмотрены специальные складские помещения. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены. На всех препаратах должны быть разборчивые этикетки.

Химические средства борьбы с грызунами не применяются в помещениях, где производятся и хранятся пищевые продукты.

### **Раздел 13. Ветеринарно-санитарные требования при экспорте мяса и мясопродуктов**

387. Организации, осуществляющие деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса и планирующие экспорт своей продукции обязаны иметь экспортный ветеринарный номер, выданный в установленном порядке.



388. При экспорте продукции необходимо выполнять ветеринарно-санитарные и гигиенические требования страны импортера.

389. Организация, осуществляющая деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса минимум за год до планируемого экспорта в страны Европейского Союза должна быть включена в План исследований содержания вредных веществ и их остатков в живых животных и продукции животного происхождения в Республике Беларусь в соответствии с Правилами осуществления контроля за содержанием вредных веществ и их остатков в живых животных и продукции животного происхождения при экспорте их в страны Европейского Союза, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 16 декабря 2005 г. № 78 (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г., № 23, 8/13794).

390. Необходимым условием экспорта является проведение государственного ветеринарного контроля в соответствии с Ветеринарными правилами проведения государственного ветеринарно-санитарного надзора за соблюдением ветеринарно-санитарных норм и правил при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации продукции животного происхождения в Республике Беларусь, утвержденными постановлением Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь от 12 октября 2005 г. № 59. По результатам контроля составляется формуляр в соответствии приложением 6.

#### **Раздел 14. Обязанности и ответственность администрации организации за соблюдением настоящих правил**

391. Администрация организации, осуществляющей деятельность по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса, обязана:

создать условия, необходимые для выработки безопасной продукции гарантированного качества;

обеспечить прохождение установленными категориями работников в определенные сроки необходимых медицинских обследований, а также обучение и сдачу экзамена по гигиенической подготовке;

неукоснительно выполнять требования государственной ветеринарного надзора и территориальных учреждений санитарно-эпидемической службы;

при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям, немедленно принимать меры к устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции и ее возврату из торговой сети;

обеспечить каждого работника организации комплектами санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, организовать регулярную ее стирку, а при необходимости и дезинфекцию, выдачу в чистом, исправном состоянии;

выделять специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования; рабочих по уборке территории, цеховых уборщиц к работе по производству продукции не допускать;

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

392. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителей организаций и начальников (мастеров) цехов.

393. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют органы государственного ветеринарного надзора, а также ветеринарная служба организаций, осуществляющих убой сельскохозяйственных животных и переработку мяса.

Приложение 1  
к Ветеринарно-санитарным правилам  
для организаций, осуществляющих дея-  
тельность по убою сельскохозяйствен-  
ных животных и переработке мяса

**Требования для помещений скотобазы**

1. Высота ограждения загонов: для крупного рогатого скота не менее 1,5 м; для мелкого рогатого скота и свиней не менее 1,0 м; зазор от пола до ограждения 0,2 м; шаг элементов решетки ограждения не более 0,2 м.

2. Между загонами должны быть предусмотрены изолированные проходы. Ширина прохода для обслуживающего персонала должна быть не менее 1 м; ширина прохода для скота должна быть не менее:

- крупного рогатого скота - 800 мм,
- свиней - 600 мм,
- проезда уборочных машин - 2,8 м.

3. Площадь загона на 1 голову скота следует принимать по таблице 1.

Таблица 1

Вид скота	Площадь на 1 голову, м <sup>2</sup>	Фронт поения на 1 голову, м
Крупный рогатый скот	2,5	0,6
Мелкий рогатый скот	0,5	0,3
Свиньи	0,8	0,3

4. Площадь загонов для содержания беспокойных животных следует принимать в процентах от общей площади загонов:

- для крупного рогатого скота - не более 1%
- для свиней - не более 0,5%

5. Площадь на 1 голову беспокойных животных и характер содержания их следует принимать по таблице 2.

Таблица 2

Вид беспокойных животных	Площадь на 1 голову, м <sup>2</sup>	Характер содержания
Крупный рогатый скот	2,8x1,0	Привязь
Свиньи	1,5x1,0	Свободный в загоне не более 1 головы

6. Для проведения поголовной термометрии крупного рогатого скота и выборочной для свиней перед подачей на убой, из расчета часового запаса скота от сменной выработки, необходимо предусматривать проход для скота шириной 0,8 м и площадку для ветврача на высоте 0,6 м для термометрии крупного рогатого скота.

7. Расход воды на поение на одну голову скота следует принимать:

крупный рогатый скот	- 50 л/сутки
мелкий рогатый скот	- 6 л/сутки
свиньи	- 10 л/сутки

8. Количество сточной жидкости от скота на скотобазе следует принимать:

20 л – от одной головы крупного рогатого скота;

1 л – от одной головы мелкого рогатого скота;

8 л – от одной свиньи в сутки.

9. При необходимости кормление свиней предусматривать концентрированными кормами в загонах на скотобазе.

10. Уборку навоза в загонах помещений скотобазы предусматривать: от свиней смывом из шланга в канализацию; от крупного и мелкого рогатого скота перед смывом водой предусматривать уборку навоза механизированным способом.

Количество навоза в сутки от одной головы следует принимать:

крупный рогатый скот	- 16 кг
мелкий рогатый скот	- 2,5 кг
свиньи	- 9,0 кг

Приложение 2  
к Ветеринарно-санитарным правилам  
для организаций, осуществляющих дея-  
тельность по убою сельскохозяйствен-  
ных животных и переработке мяса

**Нормированные значения освещенности на рабочих поверхностях при  
искусственном освещении в основных помещениях**

Помещения, цеха, производства	Плоскость (Г – горизон- тальная, В – вертикаль- ная) нормирования ос- вещенности, высота плоскости над полом, м	Искусственное освещение			
		Освещенность при применении газо- разрядных ламп, лк		Освещенность при применении ламп накаливания, лк	
		при комбини- рованном ос- вещении	при общем ос- вещении	при комбини- рованном ос- вещении	при общем ос- вещении
Санитарная обработка авто- машин для перевозки скота	пол		150	-	75
Предубойное содержание скота	пол	-	75	-	30
Убой и переработка скота	Г-0,8	200	200	200	150
Обработка шкур	Г-0,8	-	150	-	75
Обработка кишок	Г-0,8	200	200	200	150
Обработка субпродуктов	Г-0,8	200	200	200	150
Сушка пикал и пузырей	Г-0,8	-	50	-	20
Вытопка и обработка жира	Г-0,8	200	200	200	150
Розлив жира	Г-0,8	-	200	-	100
Сортировка и дробление кост- ти	Г-0,8	-	150	-	75
Тепловая обработка кости	Г-0,8	-	200	-	100
Обработка шерстных суб- продуктов	Г-0,8	200	200	200	150
Обработка волоса и щетины	Г-0,8	200	150	200	100
Сбор и обработка крови	Г-0,8	-	150	-	75
Сушка крови	Г-0,8	-	150	-	75
Сбор, измельчение техниче- ского сырья	Г-0,8	-	150	-	75
Термическая обработка тех- нического сырья	Г-0,8	-	150	-	75
Упаковка и хранение сухих кормов	пол	-	150	-	75
Дробление шквары	Г-0,8	-	150	-	75
Сбор и передувка различного сырья	Г-0,8	-	150	-	75
Ремонт и мойка роликов	Г-0,8	200	150	200	100
Приготовление и регенера-	Г-0,8	-	200	-	100

ция тузлука					
Размораживание мяса	пол	-	75	-	50
Посол мяса	Г-0,8	-	200	-	100
Осадка колбас, охлаждение и хранение вареных колбас	пол	-	100	-	50
Разделка, обвалка, жиловка мяса, производство котлет, полуфабрикатов, фасованного мяса, отрубов, приготовление фарша, шприцевание колбас	Г-0,8	600	300	600	300
Термическая обработка вареных колбас, сосисок, сарделек, полукопченых колбас и продуктов свинины	рабочие поверхности	-	200	-	100
Термическая обработка мясных хлебов, буженины, карбонада, сырья для производства вторых замороженных блюд и консервов	рабочие поверхности	-	200	-	100
Термическая обработка сырокопченых колбас	рабочие поверхности	-	200	-	100
Сушка колбасных изделий	пол	-	75	-	50
Приготовление теста и фарша для пельменей	Г-0,8	600	300	600	300
Формовка пельменей	Г-0,8	200	200	200	150
Подготовка искусственной оболочки	Г-0,8	200	200	200	150
Подготовка кишечной оболочки	Г-0,8	200	200	200	150
Приготовление дыма в печах, генераторах	пол	-	100	-	50
Приготовление моющего и дезинфицирующего раствора	пол	-	200	-	100
Прием тары	пол	-	200	-	100
Мойка тары	пол	-	200	-	100
Наполнение и порционирование банок	Г-0,8	600	300	600	300
Стерилизация консервов	Г-0,8	-	200	-	100
Сортировка консервов	Г-0,8	600	300	600	300
Подготовка специй	Г-0,8	200	200	200	100
Производство мясных и субпродуктовых блоков	Г-0,8	200	200	200	100
Помещения для установки льдогенераторов	Т-0,8	-	150	-	75
Камеры холодильника	пол	-	-	-	30
Помещения готовой упаковочной продукции	пол	-	75	-	30
Лабораторные помещения химического, биологического и физического профиля	Г-0,8	1000	300	750	200

**Рекомендуемые показатели температурно-влажностных режимов  
в основных помещениях**

<b>Помещения</b>	<b>Температура воздуха, не более °С</b>	<b>Относительная влажность воздуха, %</b>
Цех первичной переработки скота («чистая» зона)	12	80
Камера для размораживания мяса в полугушах, четвертинах и отрубках: для колбасного производства для производства полуфабрикатов и фасованного мяса	16-20	90-95
	8	85-90
Помещение для накопления охлажденных грузов (мяса в полугушах, блоках, субпродукты)	4	90
Цех разделки мяса, машинный зал и шприцовочный цех, котлетный цех, цех производства фасованного мяса, отрубов и полуфабрикатов	12	70
Отделение мокрого и сухого посола окороков	4	85
Отделение созревания фарша	2-4	85-90
Отделение кулинарных изделий и полуфабрикатов	6	75
Отделение упаковки готовой продукции	6	75
Экспедиция	6-8	75
Осадочная камера колбас: полукопченых варено-копченых сырокопченых	8	85-90
	8	85-90
	4	85-90
Сушильная камера для полукопченых, варено-копченых и сырокопченых колбас	12	75
Камера воздушного охлаждения вареных колбас	2-8	90-95
Помещение для хранения колбас: вареных варено-копченых копченых колбасных изделий в подвешенном состоянии в упакованном состоянии	0-8	85-90
	12-15	75-78
	12-15	75-78
	0-4	75
Отделение обработки субпродуктов (шерстных)	16-18	75
	20	75
	Не более 25	
Цех пищевых топленых жиров	17-19	-
	20-22	-
	Не более 27	
Отделение термическое	18-20	-
	20-22	-
	Не более 24	-

производства ливерных колбас	18-20	75
	20-22	75
	Не более 27	60

\* Здесь и далее первое значение температуры и относительной влажности характеризует холодный период, второе переходный, третье – теплый.

### **Кратность обмена воздуха в отдельных помещениях производственных и вспомогательных зданий**

Наименование помещений и производственных процессов	Кратность обмена воздуха в час	
	по притоку	по вытяжке
Мойка и прием тары	7	8
Подготовка кишечной оболочки	9	10
Подготовка искусственной оболочки	2	2
Приготовление и регенерация тузлука	-	1
То же (при наличии источников хлора)	6	7
Приготовление моющего и дезраствора	5	6
Подготовка специй	7	8
Помещение для зачистки туш	10	8
Трихинеллоскопическая	3	2
препараторская	5	5
весовая	3	3
физическая	4	5
при наличии вытяжных шкафов	По скоростям в рабочем проеме шкафа	
при отсутствии вытяжных шкафов	8	10
Микробиологические лаборатории	4	5



Приложение 3  
к Ветеринарно-санитарным правилам  
для организаций, осуществляющих дея-  
тельность по убою сельскохозяйствен-  
ных животных и переработке мяса

**Требования к минимальному расстоянию между тушами на конвейере**

№ пп	Наименование участка	Минимальное рас- стояние между туша- ми, полутушами на конвейере, м
1.	Конвейер обескровливания	
	Конвейер на 2 вида скота (мелкий рогатый скот и свиньи)	0,9
	Специализированные конвейеры:	
	крупный рогатый скот	1,8
	свиньи	0,9
	мелкий рогатый скот	0,9
2.	Конвейер разделки	
	Конвейер на 2 вида скота (мелкий рогатый скот и свиньи)	0,9
	Специализированные конвейеры:	
	крупный рогатый скот	1,8
	свиньи	0,9
	мелкий рогатый скот	0,9
3.	Конвейер зачистки	
	Конвейер на 2 вида скота (мелкий рогатый скот и свиньи)	0,9
	Специализированные конвейеры:	
	крупный рогатый скот	0,9
	свиньи	0,9
	мелкий рогатый скот	0,9

Примечание: в конкретных случаях расстояние между тушами, полутушами может быть увеличено.

Приложение 4  
к Ветеринарно-санитарным правилам  
для организаций, осуществляющих дея-  
тельность по убою сельскохозяйствен-  
ных животных и переработке мяса

**Площади помещений лаборатории**

Наименование отделений, помещений	Норма площади отдельных помещений, м <sup>2</sup>						
	Боенские предприятия мощностью по выработ- ке в смену, тонн мяса				Мясоперерабатывающие заводы (цехи) мощно- стью по переработке в смену, тонн мяса		
	10	30	50	100	20	40	90
1	2	3	4	5	6	7	8
Химическое отделение							
Препараторская	-	-	9	9	-	9	9
Химическая	36	36	36	40	36	36	36
Весовая	9	9	9	12	9	9	9
Азотная	9	9	9	9	9	9	9
Эфирная	15	15	15	15	15	15	15
Физическая	-	-	-	10	-	-	12
Радиометрическая	8	-	-	-	-	-	-
Органолептическое отделе- ние							
Органолептическая	14	16	18	20	12	16	20
Подготовка образцов	6	6	6	8	6	6	8
Микробиологическое отде- ление							
Микробиологическая с бок- сом	27	24	24	24	18	24	24
Препараторская	6	9	12	15	6	9	12
Автоклавная	-	9	12	15	9	9	15
Средоварочная	6	8	8	15	6	8	15
Термостатная	-	8	8	12	8	8	12
Гистологическая	-	-	-	-	-	-	-
Радиологическое отделение							
Препараторская	-	8	8	10	8	10	10
Радиометрическая (измерительная)	-	8	8	10	8	10	10
Моечная	-	-	-	8	-	8	8
Подсобные и вспомога- тельные помещения							
Моечная химической посу- ды	9	12	8	10	12	12	8
Моечная микробиологиче- ской посуды	-	-	8	10	-	-	8
Кладовая реактивов	4	6	6	8	4	6	8
Кладовая приборов и посу- ды	4	6	6	8	4	6	8

Кабинет ОПВК	10	10	12	15	12	9	12
Кабинет заведующего производственной лабораторией	-	6	8	8	-	6	9
Отделение особо опасных инфекций							
Бактериологическая (бокс) с предбоксом	-	15	15	15	-	-	-
Автоклавная	-	10	10	10	-	-	-
Помещение для содержания зараженных биопробных животных	-	5	5	5	-	-	-
Помещение для содержания лабораторных животных	-	5	5	5	-	-	-
Моечная	-	6	6	6	-	-	-
Санпропускник с душевой	-	10	10	10	-	-	-
Комната для записей и отдыха	-	8	8	8	-	-	-

Примечания: 1. Для боенских предприятий мощностью до 100 т выработки мяса в смену в микробиологическом отделении предусматривать рабочее место для врача-гистолога.

2. При отсутствии в организации санитарной бойни, микробиологическое отделение должно иметь не менее двух боксов.

3. Для организаций мощностью по выработке мяса до 30 т и переработке мяса до 40 т в смену допускается предусматривать одну моечную для химической и микробиологической лабораторной посуды с установкой двух ванн, между которыми необходимо установить разделяющую ширму.

4. Отделение особо опасных инфекций должно находиться при санитарной бойне.

Приложение 5  
к Ветеринарно-санитарным правилам  
для организаций, осуществляющих дея-  
тельность по убою сельскохозяйствен-  
ных животных и переработке мяса

**Расходы воды на мойку полов и панелей в производственных помещениях**

Помещения	Норма расхода на 1 м <sup>2</sup> площади пола, панели, л
С сильным загрязнением полов и панелей: предубойное содержание скота, первичная переработка скота, обработка субпродуктов, обработка кишок, сбор и подготовка ветеринарных конфискатов и непищевых отходов, производство субпродуктов, термическая обработка колбас и т.п.	6
С небольшим или легко смываемым загрязнением полов: переработка пищевой крови, обработка шкур, разделка мяса, посол мяса, шприцевание колбас и т.п.	3

**Примечания:**

1. Смывка полов в помещениях проводится в конце каждой смены.
2. В помещениях первичной переработки скота, обработки кишок, сбора и подготовки ветеринарных конфискатов и непищевых отходов, кроме расхода воды, указанного в таблице, следует принимать расход воды на дополнительную смывку в течение смены из расчета 3 л воды на 1 м<sup>2</sup> площади пола, панели.

**Графарет для резервуара с водой**

Резервуар № \_\_\_\_\_ Объем \_\_\_\_\_ м \_\_\_\_\_ Очищен \_\_\_\_\_  
200\_\_ г.  
Продезинфицирован \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

Приложение 6  
к Ветеринарно-санитарным правилам  
для организаций, осуществляющих дея-  
тельность по убою сельскохозяйствен-  
ных животных и переработке мяса

**Формуляр**  
**контроля соответствия организации, осуществляющей деятельность**  
**по убою сельскохозяйственных животных и переработке мяса**

**Общие положения.** Настоящий формуляр предназначен для документирования результа- тов инспекторских проверок организаций, осуществляющих деятельность по убою сельскохозяйст- венных животных и переработке мяса. Положения формуляра составлены в соответствие требова- ний национальных ТНПА, директив Европейского Союза и Рекомендаций санитарного кодекса наземных животных Международного эпизоотического бюро.

Данный формуляр содержит элементы требований, касающихся территории организации, производственных помещений, технологических процессов и соблюдения гигиены, а также охва- тывает вопросы, связанные с внутренней системой контроля производства организации.

Заполнение формуляра позволяет получить полную картину организации.

**Примечание: В случае установления несоответствий, связанных с качеством во- ды/льда, состоянием холодильного оборудования, контролем, борьбой с грызунами, тре- буются их немедленное устранение.**

*ФОРМУЛЯР КОНТРОЛЯ СООТВЕТСТВИЯ*

Наименование организации: \_\_\_\_\_

Адрес организации (вместе с почтовым кодом и номером телефона): \_\_\_\_\_

Номера и даты выдачи заключения санитарной службы о размещении и допуске к использованию строительного объекта: \_\_\_\_\_

Применяемые перерабатывающие процессы: (производственные коды) и продукт (вид): \_\_\_\_\_

<p>Соответствие апробированной технологии: Проектная недельная (суточная, месячная) перера- батывающая мощность:</p> <p>Фактическая недельная (суточная, месячная) пере- рабатывающая мощность:</p>	<p>Количество пунктов формуляра, имеющих при- менение:</p> <p>Количество пунктов формуляра, не имеющих применения:</p> <p>Количество «хорошо»: Количество «плохо»: Результат в %:</p>
---	---

Состав работающих на производстве: женщины \_\_\_\_\_ мужчины \_\_\_\_\_

Ответственный представитель предприятия: \_\_\_\_\_

<p>Контролирующие инспектора: _____</p> <p>_____ (Ф., И., О., должность и место работы)</p>	<p>Дата предыдущей инспекции: _____</p>
---	---

Система НАССР, применяемая в организации: Сертификат соответствия № \_\_\_\_\_ дата  
регистрации \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопросы	Оценка	Недостатки	Согласования
<b>I. ЗДАНИЕ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЁ И ГИГИЕНА</b>				
1.	<b>Соответствие мощности и ассортимента</b> выпускаемой продукции проектным параметрам организации.			
2.	<b>Соблюдение поточности технологических процессов.</b> Исключение пересечения путей сырья и готовой продукции, чистой и грязной тары и т.д.			
3.	<b>Формирование коллектива предприятия.</b> Наличие подготовленных специалистов организации по обеспечению технологических процессов, гигиены и внутреннего производственного контроля. Система подготовки и переподготовки специалистов, повышение квалификации работающего персонала.			
4.	<b>Конструкция здания.</b> Здание, производственная площадь имеет надежную конструкцию и поддерживается в хорошем состоянии.			
5.	<b>Уход за производственной территорией.</b> Территория содержится в чистоте, поэтому нет опасности загрязнения организации и продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления людьми.			
6.	<b>Наличие и состояние ветеринарно-санитарных объектов.</b> Санитарная бойня, карантинное отделение, изолятор, место для скртия трупов животных.			
7.	<b>Предупреждение нежелательных явлений.</b> Размещение организации способствуют предупреждению влияния нежелательных факторов, таких как: песок, пыль, дым и другие загрязнения воздуха.			
8.	<b>Предупреждение появления нежелательных животных.</b> Принимаются соответствующие меры защиты от нежелательных животных: собаки, коты, а также от насекомых, грызунов или птицы.			
9.	<b>План борьбы с грызунами и насекомыми.</b> Существует и реализуется в соответствии с действующими требованиями. Программа (план) борьбы с грызунами, насекомыми.			
10.	<b>Мышеловки.</b> Мышеловки установлены в соответствии с планами.			
11.	<b>Отопление, освещение, вентиляция.</b> Указанные технические системы должны обеспечивать выполнение технологических процессов и условия для работающего персонала в соответствии действующих нормативных документов.			
12.	<b>Величина рабочих мест.</b> Рабочие места соответствуют проектным параметрам и обеспечивают выполнение профессиональных действий в удовлетворительных санитарных условиях.			
13.	<b>Закрываемые на ключ помещения для нужд людей, осуществляющих контроль.</b> Доступные и соответственно оснащенные, закрываемые на ключ помещения, находящиеся в исключительном распоряжении лиц, осуществляющих контроль.			
14.	<b>Использование рабочего места, орудий труда и сырья.</b> Они используются исключительно для целей			

	переработки продукции животного происхождения.			
15.	<b>Разграничения между чистым сектором и грязным.</b> Рабочие места спроектированы/оснащены таким образом, чтобы четко разграничивались чистый и грязный сектора. Целью этого является предупреждение загрязнения производимых продуктов.			
16.	<b>Действия, вызывающие загрязнения.</b> Помещения, в которых производятся действия, которые могут вызвать загрязнение продуктов или сырья, отделены от остальных производственных площадей.			
17.	<b>Канализация.</b> Устройство системы канализации и ее соответствие нормативным требованиям.			
18.	<b>Отвод сточных вод.</b> Требуется гигиенический отвод сточных вод. Предназначенные для отвода сточных вод оттоки, сточные трубы, канализация чистые и в хорошем состоянии.			
19.	<b>План поддержания чистоты (мойки) и дезинфекции.</b> План поддержания чистоты и дезинфекции является основой для систематического поддержания чистоты и дезинфекции. План чистоты (мойки) и дезинфекции реализуется в соответствии с действующими требованиями.			
20.	<b>Средства, служащие для содержания в чистоте помещения, оборудование и транспортные средства.</b> Наличие этих средств, порядок их применения. Расчет потребности и фактический расход средств для мойки и дезинфекции.			
21.	<b>Помещение для хранения средств для поддержания чистоты/оборудования.</b> Имеется соответствующее помещение или шкаф, закрываемые на ключ для хранения средств для поддержания чистоты и дезинфекции, уничтожения насекомых и т.п., которые не контактируют с пищевыми средствами.			
22.	<b>Обозначение чистящих и дезинфицирующих средств.</b> Эти средства снабжены надписями, информирующими об их свойствах.			
23.	<b>Применение чистящих и дезинфицирующих средств.</b> Чистящие и дезинфицирующие средства используются таким образом, чтобы не произошло химического повреждения или порчи оборудования, приборов и продуктов.			
24.	<b>Расчеты потребности в воде.</b> Имеются расчеты потребности в питьевой воде, для технических и хозяйственно-бытовых целей.			
25.	<b>План контроля воды.</b> Предусмотрен план контроля воды.			
26.	<b>Качество воды.</b> Применяемая вода находится под давлением и берётся в необходимых количествах из общей водопроводной сети с питьевой водой и/или имеется вода, классифицированная компетентным органом как питьевая вода (что необходимо документировать) с помощью соответствующей системы фильтрации.			
27.	<b>Результаты, касающиеся водопроводной воды.</b>			
28.	<b>Результаты, касающиеся собственной воды.</b>			
29.	<b>Результаты, касающиеся запасов воды.</b>			

30.	<b>Разделение питьевой и промышленной воды.</b> Водопроводы для воды (промышленной) для нужд производства пара, тушения пожара или охлаждения, были спроектированы таким образом, чтобы использование её в других целях было невозможно или исключалось загрязнение продуктов.			
31.	<b>Обозначение водопроводов и кранов для питьевой и промышленной воды.</b> Водопроводы и краны для промышленной воды необходимо обозначить иным способом, чем для питьевой воды.			
<b>II. РАБОЧИЕ МЕСТА ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, СЫРЬЕ И ГИГИЕНА</b>				
1.	<b>Размер производственных зон.</b> Производственная зона достаточно велика, чтобы проводить переработку при удовлетворительных гигиенических условиях.			
2.	<b>Отсутствие непосредственного доступа к туалетам и т.п.</b> Помещения не имеют дверей, окон или люков, ведущих непосредственно к навозохранилищам, выгребным ямам, туалетам, писсуарам и/или сточным канавам.			
3.	<b>Полы.</b> Полы выполнены из водонепроницаемого, лёгкого в чистке и дезинфицировании нескользкого материала, без щелей и трещин.			
4.	<b>Уход за полами.</b> Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
5.	<b>Наклоны полов/оттоки/сифоны.</b> Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащённые сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами.			
6.	<b>Стены.</b> Светлые стены с гладкой поверхностью, лёгкие в обслуживании, прочные и непроницаемые.			
7.	<b>Уход за стенами.</b> Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
8.	<b>Соединения стен, полов и разделительных стенок.</b> Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками должны быть хорошо уплотнены.			
9.	<b>Двери.</b> Двери выполнены из прочного, лёгкого в уходе материала.			
10.	<b>Уход за дверями.</b> Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
11.	<b>Потолки.</b> Потолки лёгкие в уходе и сконструированы способом, сводящим к минимуму конденсацию водяного пара, лущение или образование плесени.			
12.	<b>Уход за потолками.</b> Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
13.	<b>Конструкция окон и других отверстий.</b> Они сконструированы таким способом, чтобы сделать невозможным накопление грязи и пыли.			
14.	<b>Уход за окнами и другими отверстиями.</b> Конструкции окон и других отверстий чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
15.	<b>Воздушный обмен.</b> Обмен воздуха достаточен. Образующиеся возможные загрязнения воздуха/испарения			



	эффективно отводятся.			
16.	<b>Освещение.</b> Освещение соответствует установленным нормам.			
17.	<b>Уход за оборудованием искусственного освещения.</b> Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии.			
18.	<b>Оборудование и инструменты.</b> Оборудование и инструменты должны быть изготовлены из некоррозийного или синтетического материалов допущенных Минздравом Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами, которые можно легко очистить и продезинфицировать.			
19.	<b>Уход за оборудованием и инструментами.</b> Оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии, а поэтому не могут вызвать загрязнение продукта и используются исключительно для переработки продукции животного происхождения.			
20.	<b>Очистка оборудования и инструментов.</b> Имеется специализированное оснащение для чистки и дезинфекции приборов, инструментов, машин, материалов.			
21.	<b>Место для мытья рук на отдельных рабочих местах.</b> На каждом рабочем месте, везде, где этого требует производственный процесс, имеется легко доступное место для мытья рук.			
22.	<b>Исполнение мест для мытья рук.</b> Исполнение/оснащение: - краны, обслуживаемые иным способом, нежели вручную, - проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также - одноразовые полотенца.			
23.	<b>Уход за местами для мытья рук.</b> Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
24.	<b>Рабочая одежда.</b> Каждое лицо, находящееся на рабочем месте, носит соответствующую, чистую рабочую одежду, обувь и чистый, полностью покрывающий волосы головной убор (при необходимости разовые бактерицидные маски и перчатки).			
25.	<b>Личная гигиена персонала.</b> Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки перед началом работы и в случае необходимости. Возможные раны на руках должны быть защищены водонепроницаемой повязкой.			
26.	<b>Запрет курения, еды и т.п. на рабочих местах.</b> На рабочем месте и в складских помещениях действует запрет на курение, питьё и еду.			
27.	<b>Медицинская справка на момент приёма на работу.</b> Руководство организации может доказать, что персонал, принимающий участие в процессе производства, имел на момент принятия на работу санитарные книжки.			
<b>III. ХОЛОДИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ</b>				
1.	<b>Холодильные камеры.</b> Они должны иметь достаточно места для использования по назначению.			
2.	<b>Полы.</b> Полы выполнены из водонепроницаемого, лёгкого в чистке и дезинфицировании материала.			

3.	<b>Уход за полами.</b> Полы чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
4.	<b>Наклоны полов/оттоки/сифоны.</b> Стекающую воду необходимо отводить по наклонным полам в оттоки, оснащённые сифонами, а в случае необходимости и тщательно очищенными и дезинфицированными сточными трубами.			
5.	<b>Стены.</b> Гладкие стены холодильных камер лёгкие в обслуживании.			
6.	<b>Уход за стенами.</b> Стены чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
7.	<b>Соединения стен, полов и разделительных стенок.</b> Соединения полов со стенами и другими постоянными разделительными стенками и между отдельными стенками должны быть хорошо уплотнены.			
8.	<b>Двери.</b> Двери выполнены из прочного, лёгкого в уходе материала.			
9.	<b>Уход за дверями.</b> Двери чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
10.	<b>Потолки.</b> Потолки плотные и лёгкие в уходе.			
11.	<b>Уход за потолками.</b> Потолки чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
12.	<b>Освещение.</b> Освещение соответствует установленным нормам.			
13.	<b>Уход за оборудованием искусственного освещения.</b> Оборудование искусственного освещения чистое и содержится в хорошем состоянии.			
14.	<b>Возможность мытья оборудования и конструкций.</b> Материал и конструкция оборудования и приборов позволяют содержать их в чистоте.			
15.	<b>Уход за оборудованием и инструментами.</b> Указанные в списке оборудование и инструменты чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
16.	<b>Температура в холодильных камерах.</b> Выполнение холодильной камеры позволяет хранить мясо при рекомендованных температурах.			
17.	<b>Холодильное оборудование.</b> Используемое холодильное оборудование должно быть достаточным для того, чтобы позволить хранить продукты при температурах, рекомендованных в нормативных документах.			

#### **IV. МОРОЗИЛЬНИК: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ**

1.	<b>Производительность морозильника.</b> В случае холодильного оборудования, используемого для замораживания, продуктов должна существовать возможность быстрого понижения температуры продуктов.			
2.	<b>Морозильный туннель.</b> Оборудование обладает оптимальной возможностью понижения, при правильном использовании туннеля, температуры продуктов, при которой происходит уничтожение паразитов.			
3.	<b>Рекомендуемая температура.</b> В случае хранения продуктов глубокой заморозки температура в морозильнике не должна быть выше -18°C (независимо от внешней температуры).			

4.	<b>Регистрация данных, касающихся температуры.</b> Зарегистрированные данные, касающиеся температуры, хранятся для проверки контрольных органов не менее 2 лет.			
5.	<b>Конструкция морозильника.</b> Конструкция морозильника легко подвергается чистке.			
6.	<b>Освещение.</b> Освещение достаточное.			
7.	<b>Оборудование искусственного освещения.</b> Оборудование искусственного освещения сконструировано таким образом, что загрязнение продукта невозможно при возникновении трещин или другом повреждении.			
<b>V. ТУАЛЕТЫ, ВАННЫЕ И РАЗДЕВАЛКИ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И МАТЕРИАЛЫ</b>				
1.	<b>Наличие санпропускника.</b> Режим работы объекта и его состояние.			
2.	<b>Количество туалетов.</b> На предприятии имеется достаточное количество туалетов.			
3.	<b>Размещение туалетов.</b> Туалеты оснащены хорошо работающим смывом и размещены вблизи рабочих мест, но не имеют непосредственного входа с рабочих мест.			
4.	<b>Стены и полы туалетов.</b> Стены и полы туалетов гладкие, лёгкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся.			
5.	<b>Освещение и вентиляция туалетов.</b> Кабины хорошо освещаются и вентилируются.			
6.	<b>Уборка туалетов.</b> Туалеты чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
7.	<b>Информация в туалете.</b> В каждом туалете имеется табличка с информацией об обязательном мытье рук после посещения туалета.			
8.	<b>Место для мытья рук в туалете.</b> В непосредственной близости от туалета имеется место для мытья рук.			
9.	<b>Исполнение мест для мытья рук.</b> Исполнение/оснащение: - краны, обслуживаемые бесконтактным способом, - проточная вода, - места для мытья рук с соответствующими моющими средствами без запаха (но не мыло в кусках) и дезинфицирующими средствами, а также одноразовые полотенца.			
10.	<b>Уход за местами для мытья рук.</b> Устройства для мытья рук чистые и содержатся в хорошем состоянии.			
11.	<b>Личная гигиена персонала.</b> Персонал тщательно моет и дезинфицирует руки после каждого посещения туалета.			
12.	<b>Раздевалки.</b> На предприятии имеется достаточное количество раздевалок обустроенных по типу санпропускника.			
13.	<b>Стены и полы раздевалок.</b> Стены и полы раздевалок гладкие, лёгкие в обслуживании, непроницаемые и легко моющиеся.			
14.	<b>Освещение и вентиляция раздевалок.</b> Раздевалки хорошо освещаются и вентилируются.			
15.	<b>Уборка раздевалок.</b> Раздевалки чистые и содержатся в хорошем состоянии.			

<b>VI. НАКОПЛЕНИЕ, ВЫВОЗ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, МАТЕРИАЛЫ И ГИГИЕНА</b>			
1.	<b>Накопление отходов.</b> На предприятии имеются оборудованная площадка и специальные водонепроницаемые закрывающиеся контейнеры из материала, устойчивого к коррозии.		
2.	<b>Вывоз отходов.</b> Должен проводиться ежедневный вывоз отходов.		
3.	<b>Отделение инструментов и контейнеров.</b> Отдельно контейнеры и/или инструменты, используемые для отходов, которые не вступают в контакт с продуктами, предназначенными для потребления.		
4.	<b>Маркировка контейнеров, инструментов для уборки отходов.</b> Контейнеры, инструменты и орудия, предназначенные для использования при перевозке отходов, оснащаются соответствующей маркировкой.		
5.	<b>Удаление производственных отходов с рабочих мест.</b> С рабочих мест отходы устраняются в соответствии с установленным графиком или сразу после наполнения ёмкостей, но не менее одного раза в смену, в конце каждой смены.		
6.	<b>Очистка контейнеров для отходов.</b> Контейнеры и/или помещение, в котором собираются отходы, регулярно и тщательно очищаются, и дезинфицируются.		
7.	<b>Профилактика загрязнений и проблем, связанных с отходами.</b> Накопленные отходы не являются источником загрязнения предприятия и других проблем (неприятный запах) для окружающей среды.		
<b>VII. СКЛАД УПАКОВКИ И ТАРЫ, ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ: ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ГИГИЕНА</b>			
1.	<b>Отдельное помещение для упаковочных материалов.</b> Упаковочные материалы хранятся в отдельном помещении, отделённом от производственных помещений.		
2.	<b>Хранение упаковочных материалов.</b> Хранение в отдельном помещении позволяет предохранять их от пыли и загрязнения.		
3.	<b>Повторное использование упаковочных материалов.</b> Для повторного использования пригодны только непроницаемые, гладкие и антикоррозийные материалы, которые можно легко очистить и продезинфицировать.		
4.	<b>Содержание упаковочных материалов.</b> Перед повторным использованием упаковочный материал необходимо тщательно очистить и, при необходимости, продезинфицировать.		
5.	<b>Хранение вспомогательного сырья.</b> Вспомогательное сырьё хранится отдельно таким образом, чтобы не могло произойти его загрязнение.		
<b>VIII. ТРАНСПОРТ</b>			
1.	<b>Соответствующий раствор для очистки и дезинфекции средств транспортировки.</b> Должны применяться соответствующие растворы для очистки и дезинфекции средств транспортировки.		

2.	<b>Установка транспортных средств.</b> Средства транспортировки построены так, чтобы они могли поддерживать требуемую температуру во время транспортировки.			
3.	<b>Внутренние стены транспортных средств.</b> Стены транспортного средства изготовлены так, чтобы они не влияли отрицательно на гигиеническое качество продуктов животного происхождения; должны легко поддаваться чистке и дезинфекции			
4.	<b>Требования к транспортным средствам.</b> Система для транспортировки продуктов животного происхождения не используется для транспортировки других продуктов, которые могут загрязнять или портить продукты.			
5.	<b>Гигиенические требования к транспортным средствам.</b> Продукты животного происхождения перевозятся в чистых и продезинфицированных грузовиках или контейнерах.			
<b>IX. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ</b>				
1.	<b>Маркировка.</b> Идентификационный номер помещается на транспортной упаковке или на большой упаковке; в случае неупакованных продуктов – в сопроводительных документах.			
2.	<b>Идентификационный номер.</b> Присвоенный номер состоит из названия страны поставки. Он может быть написан словами или сокращенно. Указывается компания, зарегистрированная в ЕС, согласно официальному списку компаний. Эти данные должны быть на упаковке рядом друг с другом, чтобы их можно было легко прочитать.			
3.	<b>Идентификация продукции.</b> Система учета на предприятии позволяет обеспечить прослеживаемость продукции по технологической цепи на шаг назад и шаг вперед.			
<b>X. ВНУТРЕННЯЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА</b>				
1.	<b>Организация производственного контроля.</b> Наличие структуры и схемы производственного контроля, в том числе и проведение лабораторных испытаний.			
2.	<b>Сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом.</b> Всё произведённое сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты снабжаются характеристикой продукта. Указываются сведения о физических/химических свойствах и показателях безопасности. - Последовательное описание этапов, которым были подвергнуты произведённые продукты, должно соответствовать действительности. - Описывается непосредственная упаковка.			
3.	<b>Сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение).</b> Имеются правила, определяющие все вопросы, связанные с хранением и распределением. - Каждая производственная единица оснащена следующей информацией: дата производства, дата упаковки, дата минимального срока годности, макси-			

	мальная дата продажи или код. В случае применения кода необходимо описать его значение. Описание группы получателей или потребителей произведённых единиц.			
4.	<b>Сырьё, полуфабрикаты и конечные продукты, являющиеся собственным продуктом (продолжение).</b> Описываются органолептические критерии или делается ссылка на действующие правовые положения. Описываются микробиологические требования или делается ссылка на соответствующие правовые положения.			
5.	<b>Последовательное описание процесса.</b> Схема каждой произведённой единицы. Имеется последовательное описание (схема) всего процесса и отдельных процессов.			
6.	<b>Критические точки производственного процесса</b> - Критические точки соответствуют указанным. - Для каждой критической точки указана норма/допуск. - Для каждой критической точки дана информация об угрозе в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. - Для каждой критической точки указан способ действия в случае превышения или несоблюдения выдвинутых требований. - Для каждой критической точки дана информация о контроле, основанном на систематическом взятии проб и количестве.			
7.	<b>Диапазон ответственности.</b> Для каждой критической точки дана информация о лице, контролирующем критические точки и ответственном (исполнителе) лице.			
8.	<b>Сверка фактических данных запланированным параметрам.</b> Дана информация о требованиях выполнения периодической сверки системы контроля за процессом.			
9.	<b>Документация.</b> Имеется прозрачная документированная система хранения в хронологическом порядке данных, касающихся проведённого контроля. Имеется документированная система регистрации исправительных средств и результатов их применения.			
10.	<b>Сырьё.</b> Вспомогательные материалы. Искомые продукты регистрируются; имеется сертификат качества поставщика. Установлено, что полученные от поставщика продукты проходят процедуру гигиенической регистрации и сертификации в установленном порядке и выдаётся соответствующий документ. - Описан способ действия при обнаружении несоответствия или при необходимости уведомляется ветеринарная инспекция.			
11.	<b>Сырьё.</b> Полуфабрикаты, конечные продукты и т.п. из других стран - Документы и сертификаты хранятся в течение 1 года. - Об установленных недостатках, связанных с требованиями обозначения, наличия сертификатов и документов, заявлено региональному ветеринарному			

	<p>врачу.</p> <p>В случае если сырьё, полуфабрикат происходит с организации, не имеющей полномочий от ЕС, разработана дополнительная система контроля продукции.</p>			
12.	<p><b>Температурный контроль.</b> Там, где температура обозначена как критическая точка, данные регистрируются и запоминаются в соответствии с указанной частотой. Там, где требование относительно температуры не было соблюдено, применяются исправительные средства.</p>			
13.	<p><b>Калибровка измерительной аппаратуры.</b> Организация располагает актуальными, действительными данными о калибровке используемых устройств измерения температуры. Относительно другой измерительной аппаратуры и регуляторов также имеются сведения о проведённой калибровке.</p>			
14.	<p><b>Контроль над критическими точками и конечным продуктом.</b> Сама организация осуществляет контроль на основании описанных критических точек и в соответствии с ним производит регистрацию данных. Возможно ясное прослеживание пути между взятыми образцами и данной партией продукции (например, код образца/код партии). О выявленных недостатках при необходимости уведомить регионального ветеринарного врача.</p>			
15.	<p><b>Исправительные средства.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- В случае обнаружения недостатков применяются исправительные средства.</li> <li>- Выявленные недостатки, в отношении которых применяются исправительные средства, тщательно регистрируются. После применения исправительных средств вновь берутся образцы с целью контроля: дано ли использование исправительных средств эффективный результат.</li> </ul>			
16.	<p><b>Соответствие продукции</b> требованиям СанПин 11-63 РБ 98, ГН-10-17-99.</p>			
17.	<p><b>Соблюдение методик</b> санитарно-микробиологического и санитарно-технического контроля.</p>			
18.	<p><b>Сверка фактических данных запланированным параметрам.</b> Система сличается с требуемой частотой на основании контроля производственного процесса. Требуемое сличение было проведено в последний определённый срок.</p>			
19.	<p><b>Недостатки, связанные со сверкой фактических данных запланированным параметрам.</b> В ответ на обнаружение ошибок незамедлительно применены исправительные меры.</p>			
20.	<p><b>Изменение производственного процесса.</b> Вследствие, например, реконструкции, введения новых продуктов, управления производством, состава продукции и т.п. произошло изменение производственного процесса. В связи с этим применена система контроля производственного процесса.</p>			
21.	<p><b>План борьбы с грызунами и насекомыми.</b> См. пункт 8 к разделу I.</p>			

22.	План поддержания чистоты и дезинфекции. См. пункт 19 к разделу I.			
23.	План контроля воды. См. пункт 25 к разделу I.			
24.	Оговорки (касающиеся исправительных средств) Все жалобы (рекламации) записываются, в каждом случае проверяется, насколько они обоснованы и необходимо ли применять исправительные средства. В случае более серьезных жалоб необходимо незамедлительно информировать ветеринарную инспекцию. Установлено, что существенные жалобы (рекламации) записаны и проверены и в случае необходимости применены исправительные средства. В конкретных случаях уведомляется ветеринарная инспекция.			

#### КОММЕНТАРИЙ К ЗАПОЛНЕНИЮ ФОРМУЛЯРА О КОНТРОЛЕ

1. В колонке «Оценка» необходимо указать результат:

Положительный - хорошо

Негативный - плохо

Не касается – н.к.

2. В колонке «Недостатки» необходимо указать несоответствие инспектируемого критерия действующим нормам и при необходимости приложить к формуляру подробную запись установленного несоответствия или нарушения (с указанием его места, характера, размеров, возможных последствий и т.д.).

3. В колонке «Согласования»: Указать должностное лицо и срок, предусмотренный или установленный для устранения недостатков.

#### ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ:

В соответствии с разделами с I по X получено критериев:

–                    - хорошо,                    - плохо,                    - н.к.                    =                    % хорошо

$$\text{Итоговый результат} = \frac{\text{количество «хорошо»} \times 100\%}{(141 - \text{количество «н.к.»})}$$

ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

ВЫВОДЫ:



РЕЗУЛЬТАТЫ контроля обсуждены с руководством организации

Контроль осуществил: \_\_\_\_\_  
(фамилия И.О. , должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Заявление организации:

Дата \_\_\_\_\_ нижеподписавшийся \_\_\_\_\_ исполняющий функцию \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ был ознакомлен с содержанием данного заполненного формуляра (протокола), и не имею ничего против содержащейся в нем информации.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Сделал примечание к формуляру (протоколу) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(подпись)

Отказался подписать формуляр \_\_\_\_\_ (подпись)