

**Гигиеническое обучение
работников
рыбоперерабатывающей
промышленности**

Производственные помещения



Площадь и кубатура производственных помещений устанавливается с учетом технологического процесса и обеспечения на каждого работающего не менее 4,5 м² площади и 15 м³ воздуха.

В зависимости от применяемого оборудования и условий удаления избыточных влаго-, тепло- и газовыделений из рабочей зоны высота производственных помещений должна быть не менее 4,2 м; на производствах с небольшой мощностью допускается высота помещений 3 м. Высота помещений жиромучных цехов, лакирования и литографирования, производства жестяных банок и выработки агар-агара должна быть не менее 6 м.

Расположение производственных помещений в здании и производства на территории предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов, отходов с грузопотоком готовой продукции, а также транспортирование полуфабрикатов, не защищенных от воздействия окружающей среды, через открытые пространства.

Цехи по производству пищевой продукции и медицинских препаратов должны быть полностью изолированы от цехов, производящих техническую и кормовую продукцию, и иметь отдельные входы и бытовые помещения.

Для хранения рыбной продукции предприятие должно иметь



В многоэтажном здании цехи наибольшего водопотребления должны располагаться на первом этаже с целью снижения нагрузки стоков на трапы, проходящие в межэтажных перекрытиях.

В производственных и складских помещениях рыбообрабатывающего предприятия должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения

Планировка производственно-технологических помещений, расположение оборудования должны обеспечивать возможность их санитарной обработки.

Полы производственных помещений должны иметь твердую, неадсорбирующую поверхность, быть не скользкими и выполнены из прочного водостойкого, нетоксичного, кислото-, щелоче- и маслостойчивого материала, легко поддаваться очистке, дезинфекции и должным образом осушаться.

Уклоны лотков и каналов должны быть не меньше уклона пола. Направление уклонов должно быть таким, чтобы сточные воды стекали в отверстия лотков, каналов и трапов, оборудованных съемными решетками, не пересекая проездов и проходов.

Соединения между полом и стенами должны быть водонепроницаемы и легкодоступны для очистки и дезинфекции с заведением гидроизоляционного ковра на 300 мм.

Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет и легко подвергаться мойке.

При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские помещения, холодильные камеры, тузлучные, топочные, аппаратные и машинные отделения холодильных установок в случаях, предусмотренных правилами техники безопасности.



плотные двери

заделка отверстий вокруг коммуникаций

на вентиляционных отверстиях - металлические сетки

Для внутренней отделки стен должны использоваться материалы, допущенные органами здравоохранения: оштукатуренный цемент, керамическая плитка, различные виды коррозионно-стойких металлических листов (листовая сталь или алюминиевые сплавы) или неметаллические покрытия с хорошим качеством поверхности, стойкие к ударам и легко ремонтируемые.

Соединения листовых покрытий должны быть уплотнены мастикой или другим составом, стойким к воздействию горячей воды.

Двери, через которые поступают рыба и другие продукты, должны быть достаточно широкими, выполнены или обшиты коррозионно- и ударостойкими материалами и легко чиститься.

В случае, когда балки крыши не могут быть закрыты и внутренняя поверхность крыши служит потолком, все соединения должны быть уплотнены, а поддерживающие конструкции окрашены в светлый цвет. Поверхность крыши должна быть гладкой, легко очищаться и исключать попадание в рыбную продукцию пыли, загрязнений и конденсата.

Стены должны быть без выступов. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно зашиты.

Потолки должны быть спроектированы и выполнены таким образом, чтобы исключить накопление грязи, конденсата и легко очищаться.



должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый цвет эмульсионными красками или побелены.

Хранение уборочного инвентаря:



В производственных помещениях должны быть предусмотрены:

сmyвные краны из расчета: 1 кран на 150 м² площади (не менее одного на помещение)

кронштейны для хранения шлангов

для мытья рук в цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды



должны располагаться в каждом производственном цехе при входе

на расстоянии не более 15 м от рабочего места

из расчета : 1 смеситель на 20 чел.;

Для питьевых целей устанавливаются фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места; температура питьевой воды должна быть не выше 15 °С.

Водоснабжение и канализация

Водоснабжение рыбообрабатывающих предприятий должно обеспечиваться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому водопроводу, а при его отсутствии строится самостоятельный водопровод. Вода должна отвечать требованиям ГОСТ Р 51592-2000

На всех водопроводах, вне зависимости от ведомственной принадлежности, подающих воду как из поверхностных, так и из подземных источников, организуются зоны санитарной охраны в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.4.1074-01

Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически запрещается.

Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

Шланги для уборки цеха подключаются к подводке горячей и холодной воды через смесители. Концы шлангов должны быть оборудованы pistolетными насадками и устройствами, не позволяющими соприкасаться с полом.

Вода, используемая для технологических целей, должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 51592-2000 «Вода питьевая».

Морскую воду предварительно обеззараживают раствором хлорной извести или хлорамином концентрации 10 г/дм³, а также бактерицидными препаратами катамина АБ или катапола концентрации 0,2 - 0,5 г/дм³. Для обеззараживания можно использовать озонирование, электрохлорирование, а также ультрафиолетовое облучение бактерицидными лампами.

Банкотару необходимо мыть питьевой или опресненной морской водой или прошпаривать паром. Для получения пара допускается использовать опресненную морскую воду.

При производстве консервов вода должна отвечать требованиям инструкции «О порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

Использование катамина и катапола для обеззараживания воды, направляемой на охлаждение консервов, не допускается.

Для работы противопожарных систем и для охлаждения холодильного оборудования допускается использовать морскую воду. Установленные для этих целей трубопроводы не должны использоваться в других целях и являться источником загрязнения продукции.

Забор морской воды должен производиться в удалении от берегов, на участках, не загрязненных нефтепродуктами, сточными водами, гниющими водорослями и т.д.

Водопроводный узел должен находиться в изолированном закрываемом помещении

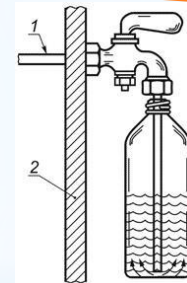
Трап для стока воды



Обратный клапан, не допускающий противотока воды



Манометр



Кран для отбора проб воды

Анализ питьевой воды проводится по ГОСТу «Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа», а воды открытых водоемов и морской воды - согласно «Методическим указаниям по санитарно-микробиологическому анализу поверхностных водоемов».

Предприятия должны иметь отдельную сеть производственной, бытовой канализации, а для отвода атмосферных осадков - ливневой. Запрещается соединять производственную и бытовую системы канализации.

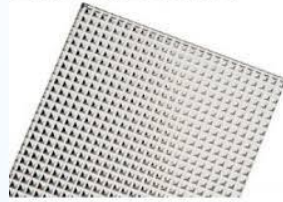
Освещение, отопление и вентиляция

Светильники с люминесцентными лампами должны иметь

Защитную
решётку



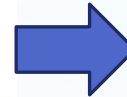
Рассеиватель



Ламповые патроны,
исключающие возможность
выпадения ламп из
светильников



Люминесцентное освещение допускается только в случае, если решен вопрос с утилизацией отработанных люминесцентных ламп, содержащих ртутный наполнитель.



Для освещения помещений с открытыми технологическими процессами светильники следует размещать таким образом, чтобы исключить возможность попадания осколков в продукт.

Санитарная обработка светильников должна производиться не реже 1 раза в квартал, а в цехах икорного производства - не реже 1 раза в неделю в соответствии с графиком санитарной обработки цеха.

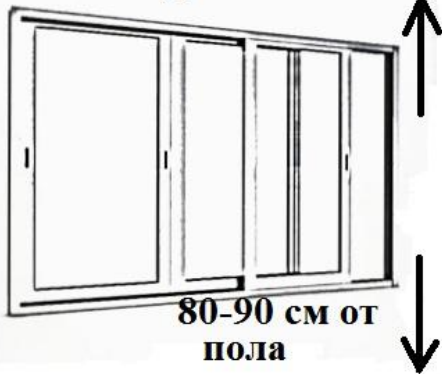
Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

Все производственные помещения икорных цехов должны быть оборудованы бактерицидными лампами из расчета 1,5 - 2,2 Вт на 1 м³ воздуха. Бактерицидные лампы включают за 1 ч до начала работы (присутствие людей в помещении с включенными бактерицидными лампами запрещается). После выключения бактерицидных ламп в помещение разрешается входить не ранее чем через 30 мин.

Площадь окон в основных производственных цехах должна составлять не менее 30 % от площади пола.

Для предупреждения от излишней яркости окна должны выходить на северную сторону

20-30см от уровня потолка



80-90 см от
пола

Ширина простенков между окнами не должна превышать полуторную ширину окна.

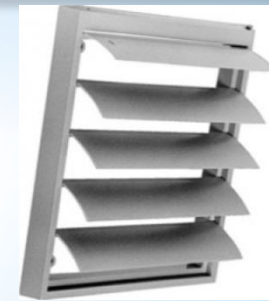
Наружная остекленная поверхность световых проемов (окон, фрамуг, форточек) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал, внутренняя - не реже 1 раза в месяц. В зимнее время разрешается очищать остекление только внутренних рам оконных проемов.

Разбитые стекла в окнах немедленно заменяют целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

Световые проемы как внутри, так и снаружи здания не допускается загромождать посторонними предметами.

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

Во всех производственных, административных и бытовых помещениях должна быть предусмотрена вентиляция, обеспечивающая условия воздушной среды в соответствии со СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха», СНиП «Административные и бытовые здания», ГОСТ «Общие санитарно-гигиенические требования».



Все воздухозаборные устройства должны располагаться в местах, исключающих попадание в них загрязненного воздуха, газов и воды. Для очистки воздуха от пыли воздухозаборные устройства систем, обслуживающих цехи пищевой продукции, снабжаются фильтрами.

Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

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

Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделением ядовитых паров, газов и пыли, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

Каждое производство должно иметь самостоятельные вентиляционные системы. Также не допускается объединение в одну общую вытяжную установку отсосов пыли и легкоконденсирующихся паров, отсосов веществ, создающих при смешивании ядовитую или взрывоопасную смесь. На предприятиях предусматривается централизованное отопление.

Отопление на холодильниках, в отделениях по размораживанию сырья, в цехах холодного посола, в складских помещениях должно предусматриваться в соответствии с требованиями СНиП «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха» и технологических инструкций.

Системы отопления в производственных помещениях должны быть водяными при температуре теплоносителя 150 °С или паровыми (130 °С) с местными нагревательными приборами, имеющими гладкую поверхность, легкодоступную для очистки.

В административно-бытовых помещениях температура теплоносителя для двухтрубных систем отопления - 95 °С, для однотрубных - 105 °С.

Все производства, резко отличающиеся по температурно-влажностным режимам, должны быть в отдельных помещениях и сообщаться между собой при необходимости через тамбуры, коридоры, двери и т.п.

Содержание территории и производственных помещений

Территорию рыбообрабатывающего предприятия (цеха) следует содержать в чистоте и порядке



Уборка территории предприятия в летнее время должна производиться не реже двух раз в сутки.

Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству пищевой продукции запрещается.

По окончании работы производится уборка и очистка цехов, оборудования, инвентаря и тары. Двери, карнизы, подоконники, отопительные приборы и т.п. должны протираться влажным материалом, после чего моют полы. Полы и стены промываются горячей водой с добавлением жидких моющих средств и дезинфицируются. В процессе работы влажная уборка полов производится по мере их загрязнения.

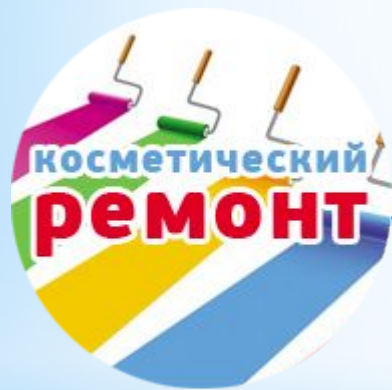
в консервном, пресервном, икорном, кулинарном, копильном производствах, производстве рыбного фарша - 1 раз в неделю;

при производстве мороженой, соленой и пряной продукции, кормовой муки и жира - 1 раз в 10 дней.



при производстве варено-мороженой продукции из ракообразных, соленой икры - 1 раз в 5 дней;

после проведения санитарных дней необходимо осуществлять микробиологический контроль.



должен проводиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год

Запрещается во время работы цеха производить обработку, побелку и покраску.



Контейнеры должны освобождаться при наполнении более 2/3 их объема

не реже 1 раза в день летом и 1 раза в 2 дня зимой должны очищаться, промываться и дезинфицироваться

Мусор, битое стекло, лом тары, отходы от сжигания топлива и т.д. должны складироваться в специально отведенных местах в контейнеры и регулярно вывозиться специальным транспортом.

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



В производственных помещениях запрещается:

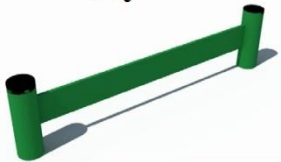


проводить
посторонние
мероприятия

Пребывание домашних животных на территории и в помещениях рыбообработывающего предприятия категорически запрещается (за исключением собак, несущих сторожевую службу, при условии их правильного содержания).

У входа в производственные помещения должны быть приспособления для очистки обуви. Очистка этих приспособлений должна производиться вне помещений не реже двух раз в смену.

Скребок для чистки
обуви



Металлические сетки для
чистки обуви



При входах в производственные, складские и бытовые помещения должны быть дезковрики, смоченные 0,5 %-ным раствором хлорной извести или хлорамина. Дезковрики необходимо менять 1 раз в смену.

Требования к оборудованию, инвентарю и таре

Приборы и рабочее оборудование, разделочные доски, емкости, конвейерные ремни и ножи должны быть изготовлены из допущенных к контакту с пищевыми продуктами материалов, легко чиститься и обеззараживаться.

Использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещается.

Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны смазываться только пищевыми маслами.

Запрещается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

Конструкция оборудования должна обеспечивать быструю легкую разборку и доступность узлов, чтобы все части, соприкасающиеся с пищевой продукцией, могли быть легко очищены, промыты, продезинфицированы. Поддоны должны легко перемещаться. Высота их от пола не менее 30 см.

Бункеры, чаны, ванны, блок-формы и другие емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции должны иметь гладкие поверхности, обеспечивающие легкость их очистки, мойки и дезинфекции.

При варке различных заливок необходимо применять металлические мешалки из нержавеющей стали с пластмассовыми ручками.

Потребительская тара под готовую продукцию должна отвечать требованиям НД и упаковываться в картонные коробки с прокладками или полиэтиленовые мешки без нарушения целостности и деформации упаковочного материала.

Крышки банок должны поступать в цех чистыми, упакованными в водонепроницаемую бумагу или в герметично запаянные полиэтиленовые пакеты. Освободить крышки от упаковочных материалов необходимо непосредственно перед подачей их в магазин закаточной машины.

Крышки металлические к стеклянным, полимерным и металлическим банкам должны быть чистыми, упакованными в водонепроницаемую или промасленную бумагу. При условии освобождения от упаковочных материалов перед непосредственным закатыванием банок они могут использоваться без предварительной обработки.

Тара и вспомогательные материалы, используемые для упаковки рыбной продукции, должны быть чистыми, сухими, без порочащих запахов и соответствовать требованиям НД. Использование загрязненной и пораженной плесенью тары запрещается.

Моющие и дезинфицирующие средства не должны оказывать отрицательного воздействия на оборудование и продукцию.

Вспомогательные материалы должны иметь документ, удостоверяющий качество, и подвергаться входному и периодическому лабораторному контролю в соответствии с требованиями НД.

Поступившие пищевые добавки должны храниться в упаковке изготовителя. Пересыпание, переливание в другую посуду для хранения не допускается.

Помещения для хранения вспомогательных материалов должны быть сухими, хорошо вентилируемыми, без посторонних запахов и не зараженными амбарными вредителями.

Продукты на складе должны укладываться так, чтобы между нижними рядами мешков или ящиков и полом было расстояние не менее 10 см. Запрещается укладка вблизи водопроводных труб и приборов отопления.



Категорически запрещается хранить пряности в помещениях с сильно пахучими веществами.

хранятся и транспортируются в упакованном виде.

Растительное масло, поступившее на предприятие, должно проверяться лабораторией на наличие золотистого стафилококка, храниться в непрозрачной наглухо закрытой и опломбированной емкости, выпускной кран которой не должен располагаться выше дна бака.

Рыбоприемный и рыбоприемный цехи

Рыбоприемный цех (пристань) рыбообрабатывающего предприятия должен иметь канализацию. Полы рыбоприемных площадок должны быть заасфальтированы и иметь уклон в сторону канализационного трапа.

Использование приемных площадок в качестве пристани для хозяйственных нужд и санитарной обработки судов



К санитарной пристани и рыбоприемной площадке должны быть подведены холодная и горячая вода, пар, а также установлены промаркированные емкости для приготовления дезрастворов с целью обработки площадки и трюмов рыбодобывающих и транспортных судов.

Рыбоприемные площадки, особенно в пугинное время, необходимо ежедневно очищать и дезинфицировать 2 %-ным раствором хлорной извести и промывать чистой водой.

Запрещается сваливать под площадку мусор и отбросы



При разгрузке рыбы необходимо соблюдать меры, предохраняющие ее от загрязнения и механических повреждений.

Погрузочно-разгрузочные работы должны проводиться с максимальным использованием средств механизации (краны, тельферы, рыбопососы, автокары и т.п.).

Рыбоприемный цех должен быть закрытым, утепленным, с потолочным перекрытием. Засетчивание подчердачных пространств запрещается. Стены цеха должны быть облицованы плиткой, не иметь щелей, а полы должны иметь твердые водонепроницаемые покрытия с уклонами к трапам и желобам.

Пол цеха периодически должен очищаться от отходов производства, промываться водой из шлангов и дезинфицироваться. Стены и перекрытия должны регулярно очищаться от пыли, паутины и других загрязнений.

До разделки рыбу кладут в специальный бункер или на поддон. Расстояние между полом и поддоном не менее 30 см. Запрещается помещать рыбу на пол.

По мере загрязнения следует проводить промывку рыбообделочных столов. Машины необходимо очищать не реже одного раза в смену.

Для мойки крупной рыбы должны применяться специальные приспособления, в том числе капроновые щетки с душем, мочалки и т.д.

По окончании разделки рыбу тщательно промывают в чистой проточной воде (температура не выше 15 - 18 °С) от слизи, крови, остатков внутренностей и хранят в охлажденных бункерах или пересыпают льдом согласно технологическим инструкциям или немедленно направляют на дальнейшую технологическую обработку.

Каждый вид пищевых отходов необходимо собирать отдельно в чистые инвентарные ящики.

Продолжительность сбора отходов в одну тару не должна превышать 1,5 ч.

Собранные отходы следует немедленно направлять на дальнейшую обработку или замораживание. При невозможности немедленной обработки тару с отходами независимо от степени ее заполнения следует направлять в охлаждаемую камеру с температурой воздуха от 0 до 5 °С. Продолжительность хранения отходов не должна превышать 4 ч.

Обработка рыбы холодом

При изготовлении охлажденной рыбы следует применять



Перед дроблением лед должен быть промыт.

Перед направлением на охлаждение и замораживание рыбу необходимо хорошо промыть чистой водой (температура не выше 15 °С). При душировании рыбы во время мойки допускается использовать обеззараженную морскую воду.

Время загрузки и выгрузки рыбы из морозильного устройства и данные контрольных измерений температуры замороженной рыбы следует регистрировать в специальном журнале.

Технологические операции в морозильных камерах необходимо проводить при соблюдении мер, исключающих повышение температуры в камере и при выключенных вентиляторах принудительной циркуляции воздуха.

Допускается нанесение на рыбу специальных защитных покрытий, рекомендованных для применения в пищевой промышленности, сдерживающих процессы окисления жира мороженой рыбы и ее подсыхания во время холодильного хранения.

Воду в глазировочных ваннах необходимо менять по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки и одновременно зачищать ванны.

Камеры хранения (трюмы) рыбы и рыбных продуктов необходимо обеспечить приборами и средствами контроля влажности и температуры.



Контроль за температурой воздуха в камере хранения должен проводиться ежедневно (не менее двух раз в сутки) с использованием регистрирующих самопишущих приборов или проверенных термометров, установленных в центральных легкодоступных местах камеры на высоте 1,5 - 1,8 м от пола.

На холодильниках вместимостью свыше 5 тыс. т для погрузочно-разгрузочных работ следует предусматривать закрытые платформы.

Продукцию, признанную непригодной в пищу, необходимо хранить в отдельном помещении для использования на технические цели или уничтожения.

Продукция, поступающая в загрязненном состоянии, с явными признаками порчи, поражения плесенью, а также имеющая посторонний или не свойственный ей запах и другие отклонения от требований стандартов, должна приниматься только на временное хранение.

Для обеспечения доступа воздуха к рыбной продукции и облегчения борьбы с грызунами в помещениях холодильника складирование должно производиться не ближе 50 см от стен и на высоте от пола не менее 20 см.

Уборка полов в камерах, коридорах и на эстакадах должна производиться по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

Текущий ремонт, побелку и дезинфекцию необходимо проводить по мере надобности, но не реже 1 раза в год.

Снятие снеговых «шуб» с батарей должно проводиться по мере нарастания, но не реже 1 раза в месяц, а воздухоохладителя - 1 раз в сутки.

Администрация холодильника обязана строго следить за сроками хранения продукции и своевременной ее реализацией. Ответственность за санитарное и техническое состояние холодильника несет администрация холодильника.



Производство соленой продукции

Подготовку посольных емкостей, инвентаря и оборудования следует проводить в соответствии с «Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах».

После каждой выгрузки чаны, ванны, инвентарь необходимо тщательно очищать от остатков тузлука, жира, жировой соли, проверять водонепроницаемость.

Весь инвентарь посольного цеха (тележки, ящики, носилки) должен быть промаркирован, ежедневно промываться и дезинфицироваться 1 раз в неделю.

Стенки стационарных чанов для посола, размораживания, отмочки, углубленных в землю, должны возвышаться над полом не менее чем на 50 см.

Рабочие, занятые посолом рыбы в чанах и ее выгрузкой, должны надевать специальную обувь, комбинезоны, чистые перчатки или рукавицы, а также пользоваться инвентарем для посольного цеха, который должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте.

Оставшийся в чанах после выгрузки рыбы тузлук, не имеющий порочащего запаха с кислотностью не более 2 - 3 единиц, после очистки (фльтрации), по заключению лаборатории, может быть повторно использован в производстве.

Гнеты для чанов должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к тузлукам, легко подвергаться очистке и дезинфекции, иметь ручки и весить не более 20 кг. В чанах для посола в качестве гнета запрещается применение мешков с солью и других приспособлений, не отвечающих санитарным требованиям.

Для посола рыбы необходимо использовать контейнеры, изготовленные из коррозионно-стойкого металла или полимерных материалов.



Пресервное производство

При производстве пресервов, кроме основных производственных отделений в зависимости от технологического процесса, должны быть следующие вспомогательные участки: мойки и дезинфекции пустых банок; мойки инвентаря и внутрицеховой тары; подготовки и обработки овощей, фруктов; охлаждаемое помещение для кратковременного хранения запасов сырья; помещение для хранения вспомогательных материалов; охлаждаемая камера для хранения готовой продукции при температуре от 0 до минус 8 °С; помещение для хранения тары; централизованная тузлучная (процесс приготовления и подачи тузлука должен быть механизированным).



Санитарно-микробиологический контроль производства пресервов осуществляется согласно «Инструкции по санитарно-микробиологическому контролю пищевой продукции из рыбы и морских беспозвоночных».

Процесс приготовления пресервов в соусах и заливках должен быть максимально механизирован.

Запас размороженного сырья не должен превышать часовой потребности разделочного цеха. Задержка размороженного сырья в воде запрещена.

Пустую оборотную тару и тару с рыбой необходимо хранить на стеллажах не ниже 40 см от пола. В днищах тары должны быть отверстия для стока влаги. Тара с рыбой для стока устанавливается только в один ряд по высоте.

Пряную соленую заливку смешивают с уксусной кислотой в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали.

Пресервы после закатки не должны находиться более двух часов в производственном помещении и по мере формирования партии отправляться в холодильник на созревание при температуре от 0 до минус 8 °С.

Производство консервов

Выработка консервов разрешается на предприятиях, обеспеченных ежедневным микробиологическим контролем.



Основное производство консервов размещается в общем помещении с обязательным выделением соусоварочного, автоклавного отделений и двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря, а также участков: сырьевого, обжарочного, бланшировочного и расфасовочного.

Санитарно-технологический контроль необходимо осуществлять согласно «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания».

Автоклавы должны оборудоваться контрольно-регистрирующими самопишущими приборами. Работа на автоклавах без термографов или с неисправными термографами запрещается.

Срок хранения в лаборатории термограмм как документов строгой отчетности должен превышать гарантийный срок хранения консервов на 6 месяцев. На термограмме четко чернилами указывается наименование консервов, номер автоклавоварки, смена, дата, режим стерилизации, фамилия аппаратчика. Для учета термограмм ведется журнал.

Ежедневно через установленные интервалы должны отбираться пробы с целью контроля эффективности закатки. Для этого следует иметь надлежащее оборудование для обследования срезов соединительных швов банок.

Ежедневно после окончания работы все масло и другие заливки из системы должны быть слиты, а системы и заливочные машины должны быть промыты горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой. Хранение консервов на предприятии-изготовителе должно проводиться в сухих складских помещениях при заданном режиме



Кулинарное производство

Кулинарный цех должен размещаться в изолированном помещении в блоке с другими цехами, вырабатывающими пищевую рыбную продукцию.

Обработку яиц необходимо осуществлять в отдельном помещении в специально промаркированных емкостях. Яйца должны просматриваться через овоскоп, промываться теплым 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицироваться 0,5 %-ным раствором хлорамина или 2 %-ным раствором хлорной извести, ополаскиваться холодной проточной водой в течение 5 мин. После обработки следует выкладывать их на лотки или в другую чистую посуду. Приносить и хранить в производственных цехах необработанные яйца в кассетах запрещается.

Овощи, зелень после предварительной промывки перебирают, очищают и снова промывают водой. Очищенные овощи можно хранить в закрытой емкости только в целом виде не более 2 - 3 ч.

Температуру процессов обжарки, варки и выпечки кулинарных изделий следует обязательно регистрировать в специальном журнале. Температура внутри изделия должна быть не ниже 80 °С.

По окончании обжарки продукт охлаждают до 20 °С и немедленно фасуют.

При производстве рыбомучной кулинарии просеивание муки обязательно для очистки от посторонних примесей, в том числе ферромагнитных частиц.

Не допускается в реализацию готовая кулинарная продукция, уложенная в тару (ящики, лотки и т.п.) без крышек и неопломбированная.



Производство рыбного фарша. Вареная продукция из ракообразных и моллюсков



Производство рыбного фарша

рыба с температурой от 0 до 5 °С.

рыбный фарш, должен отвечать требованиям НД

сразу расфасовывают и замораживают или передают в кулинарное производство.

технологические операции должны максимально быстро следовать одна за другой

Фарш с добавками должен тщательно перемешиваться в течение 4 - 7 мин. Температура фарша при этом должна быть не выше 10 °С

Санитарная обработка технологического оборудования при производстве рыбного фарша проводится в соответствии с Инструкцией по санитарной обработке технологического оборудования на рыбообрабатывающих предприятиях и судах.

Производство вареной продукции из ракообразных и моллюсков разрешается на предприятиях обеспеченных ежедневным микробиологическим контролем.



Ракообразные и моллюски после варки должны подвергаться быстрому охлаждению. Для варки используют питьевую воду, соответствующую ГОСТ Р 51592-2000, или морскую воду, отвечающую требованиям указанного стандарта по коли-индексу. При экспорте продукции питьевая и чистая морская вода должна соответствовать требованиям, изложенным в приложении

Шелушение и обдирание должно выполняться при соблюдении санитарно-гигиенических условий.

После шелушения или обдирания вареная продукция должна быть немедленно заморожена или сохраняться в охлажденном виде.



Производство копченой продукции

Коптильное производство, помимо помещений, где ведутся основные технологические процессы, должно обязательно иметь следующие отдельные помещения:

для приготовления
солевого раствора

охлаждаемое помещение
для суточного запаса сырья

для упаковки
готовой продукции

холодильник для
временного хранения
готовой продукции

для санитарной
обработки
оборотной тары

сушки и
хранения
тары

склад тары с
участком ее
ремонта

для хранения
топлива и
опилок

для хранения упаковочных
и вспомогательных
материалов

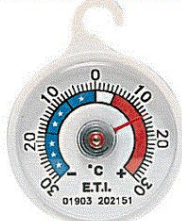
Коптильные камеры должны быть оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением, иметь плотно закрывающиеся двери и люки.



Шомпола (прутки), рейки (шесты) должны быть в двойном количестве и подвергаться санитарной обработке 1 раз в смену. Они тщательно очищаются, промываются 1 - 2 %-ным горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваются. Коптильные камеры и клетки должны подвергаться полной санитарной обработке 1 раз в неделю.

Для контроля температуры и влажности в коптильных камерах должны быть установлены дистанционные контрольно-измерительные и регистрирующие приборы

ТЕРМОМЕТР



ПСИХОМЕТР



ВЛАГОМЕТР

Готовую продукцию быстро охлаждают до температуры не выше 20 °С, упаковывают и направляют в холодильную камеру. До реализации рыбу горячего копчения хранят при температуре от 2 до минус 2 °С, рыбу холодного копчения - при температуре от 0 до минус 5 °С.

Срок хранения рыбы горячего копчения до замораживания не должен превышать 12 ч с момента выгрузки ее из коптильной печи. Замораживать рыбу следует до температуры не выше минус 18 °С немедленно после охлаждения.

Ящики для упаковывания копченой рыбы должны иметь в торцевых сторонах отверстия.



Разделочные доски, столы, используемые при обесшкуривании и на развесе ломтиков, необходимо мыть горячим 0,5 %-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицировать, ополаскивать и просушивать.

Для укладки ломтиков необходимо пользоваться



Подача сырья на производство и вывоз готовой продукции должны осуществляться через разные входы и лифты.

При отделении вяления в искусственных условиях помимо общих производственных помещений должны быть следующие обособленные отделения:

упаковочное;

камеры хранения готовой продукции с заданными температурными режимами в зависимости от ассортимента

отделение обработки тары и инвентаря.

Вяление рыбы в естественных условиях производят на открытых вешалах или под навесом. Отделение вяления рыбы в естественных условиях должно быть ограждено и размещено на расстоянии не менее 50 м от



Площадка под вешалами при вялении в естественных условиях должна иметь ровное твердое покрытие с уклоном для стока атмосферных вод и содержаться в чистоте. Использование площадок для других целей, а также мойка и уборка рыбы под вешалами запрещается.

При развеске рыбы на вешала нижние ряды должны находиться на высоте не менее 0,8 м от земли.

Клетки, шомпола, рейки, решетки и т.п. после каждой разгрузки должны проходить санитарную обработку, тщательно очищаться, промываться 1 - 2 %-ным горячим раствором кальцинированной соды, прошпариваться. Шомпола, струны, сетки изготавливаются из материалов, разрешенных Госкомсанэпиднадзором России.

Готовую вяленую рыбу помещают на столы высотой от пола не менее 50 см.

Сложенная в бурты вяленая рыба должна покрываться брезентом. Запрещается оставлять бурты на ночь

В отделениях, предназначенных для вяления рыбы в естественных и искусственных условиях, должны проводиться профилактические мероприятия по борьбе с сырной мухой, жуком-кожеедом и грызунами.



Икорное производство

Икорный цех должен быть спроектирован в отдельном помещении, обеспечивающем поточность процесса. Выработка икры в банках и бочках должна быть отдельной.

Производственные, вспомогательные и бытовые помещения на участке выработки икры должны быть обособленными.

Столы для разделки рыбы и выемки икры должны быть водонепроницаемыми, легко поддающимися очистке и промывке (нержавеющая сталь, мрамор и т.п.). Инвентарь (решетка, емкости, грохотки, ванны и т.п.) должен изготавливаться из материалов, отвечающих требованиям настоящих Санитарных правил

Участок выемки ястыков и пробивки икры должен быть оборудован и снабжен



При производстве икры должны применяться прозрачные инспекционные столы с искусственной подсветкой для удаления небелиний и посторонних включений.

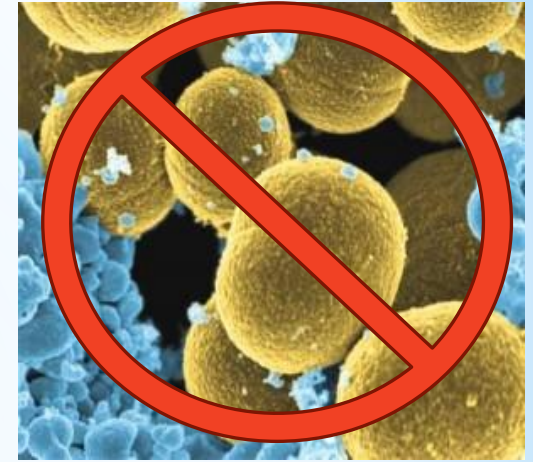
Икра рыб должна собираться в чистые емкости и поставляться в цех в охлажденном состоянии (0 °С).

Для приготовления икры разрешается применять только кипяченые охлажденные тузлуки, прокаленную соль. Масло должно проверяться на отсутствие золотистого стафилококка.

Пробовать икру при посоле разрешается роговыми вилочками или пластмассовыми лопаточками, которые после каждой пробы должны дезинфицироваться.

Не допускается укладывать икру в бочки, бывшие в употреблении.

Тара (банки) перед укладкой икры должна быть тщательно промыта и обработана острым паром или прокалена в сушильном шкафу. Холщовые мешки и салфетки необходимо тщательно стирать и кипятить. Промытая парафинированная бочкотара должна быть выстлана пергаментной бумагой.



Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать 2 ч.

Расфасованная и укупоренная икра немедленно должна направляться в холодильную камеру на хранение.

Плотняные фильтры для приготовления студнеобразователя оболочки белковой икры после каждого употребления стирают, а перед использованием кипятят.

Санитарная обработка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря при производстве икры (в том числе белковой) проводится ежедневно после работы, санитарный день - не реже 1 раза в 5 дней.

Для санации воздуха в производственных помещениях устанавливаются бактерицидные лампы (1,5 - 2,2 Вт на 1 м³ воздуха).

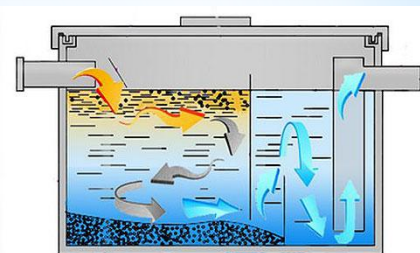


На производстве по выработке рыбных жиров, витаминов, гидролизатов, кроме основных производственных помещений, должны быть выделены помещения для хранения тары, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции без естественного освещения, обеспечивающие режимы хранения в соответствии с технологическими инструкциями.

В производственном помещении должны быть предусмотрены шланги с подводом горячей воды для мойки оборудования.

Мойку оборудования необходимо производить после каждого цикла получения препаратов.

Оборудование, применяемое для отстаивания, вытопки и фильтрации жиров, должно после окончания каждого производственного цикла зачищаться, промываться и дезинфицироваться. Промывные воды должны удаляться через жируловитель.



Процесс приготовления медицинского жира и витаминных препаратов должен быть максимально герметизирован и обеспечен эффективной общеобменной принудительной вентиляцией, аппараты - иметь съемные крышки. Процесс мойки трубопроводов (разъемных), цистерн и аппаратов должен быть максимально механизирован и автоматизирован.

Полы производственных помещений, расположенных над неотапливаемыми или искусственно охлаждаемыми помещениями, должны быть утеплены с таким расчетом, чтобы перепад температур помещения и поверхности пола не превышал $2,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, а также должна быть предусмотрена вентилируемая воздушная прослойка.

Рабочие места должны быть оборудованы подножными решетками, если по условиям технологического процесса полы постоянно увлажняются. В зоне примыкания полов к наружным стенам предусматривается утепление.

Медицинские осмотры и обследования. Правила личной и профессиональной гигиены. Бытовые помещения

Все поступающие на работу должны пройти медицинское обследование в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств».

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты обследования, а также сведения о прохождении работником обучения по программе гигиенической подготовки.



Проведение профилактических медицинских осмотров должно быть отражено в правилах внутреннего распорядка предприятия. О месте и времени проведения профилактического медицинского осмотра администрация издает приказ с указанием лица, ответственного (по каждому структурному подразделению) за своевременность и полноту охвата обследованием работников.

Администрация предприятия не должна допускать к работе больных и бактерионосителей, а также лиц, своевременно не прошедших профилактические медицинские осмотры и не сдавших зачет по санитарно-гигиеническому обучению.

Начальник цеха или ответственное лицо, утвержденное приказом по цеху, ведет специальный график прохождения медицинских обследований. Личные медицинские книжки хранятся у начальника цеха или ответственного лица.



Правила личной и профессиональной гигиены

Каждый работник на предприятии несет ответственность за состояние рабочего места, выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

Работники предприятия должны

должна быть изготовлена из материалов светлых тонов

иметь отличительную поцеховую маркировку.

Обувь должна быть рассчитана на многократную дезинфекцию.



Санодежду следует носить только во время работы, запрещается надевать на нее верхнюю одежду.

Санодежду нельзя закалывать булавками и иголками, запрещается приносить в цех предметы личного туалета и другие посторонние предметы.



перед началом работы

каждый раз при возобновлении работы

Раны на руках должны быть закрыты водонепроницаемой повязкой. Работники с гнойничковыми ранами к работе не допускаются.

Работники должны быть обеспечены защитно-профилактическими средствами для кожи рук.

Работники разделочных и расфасовочных цехов должны не реже двух раз в смену обеззараживать руки 0,1 %-ным раствором хлорамина.

Работницы расфасовочного отделения должны быть обеспечены индивидуальными полотенцами, а также салфетками для протирки весов, столов.

Используемые в работе салфетки должны меняться по мере их загрязнения, но не реже двух раз в смену. Стирка салфеток и их дезинфекция (0,1 - 0,5 %-ный раствор хлорамина) должны производиться централизованно в специальном помещении.

Перед посещением общественных, административных помещений, а также туалета необходимо снимать санитарную одежду. Перед входом в производственный цех необходимо тщательно обрабатывать обувь (дезковрик, емкость с дезраствором).

С материалами по дезинфекции и дератизации должен работать персонал, знакомый с правилами их использования. Применение материалов не должно создавать какого-либо риска загрязнения продукции.

Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должна ежедневно проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале. При отсутствии в штате предприятия медработника такую процедуру должен проводить санитарный пост (специально выделенный и обученный работник предприятия или мастер цеха).

Постоянный контроль за соблюдением работниками цеха правил личной и профессиональной гигиены осуществляется технологом, мастером и санитарным постом цеха.

Санитарные посты контролируют соблюдение санитарного режима производства.

Санитарный пост 2 раза в смену обязан контролировать проведение фасовщицами обеззараживания рук, профилактики гнойничковых заболеваний рук, а также следить за правильностью ношения спецодежды.

После окончания работы необходимо сдать свое рабочее место в должной чистоте и порядке мастеру цеха, а санитарную одежду - лицам, ответственным за ее прием, хранение и выдачу.



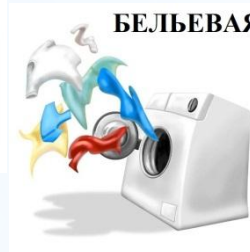
Бытовые помещения

Бытовые помещения для работников производственных цехов должны быть оборудованы по типу санпропускников



Специализированные цехи по производству икры должны иметь отдельные от общезаводских бытовые помещения.

В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов должны входить:



Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать влажным способом и не реже одного раза в неделю подвергать дезинфекции.

Санитарные узлы и оборудование комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой с моющими средствами, после чего дезинфицируют.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10 %-ным раствором щавелевой кислоты или бисульфитом натрия и промывают.

Туалеты дезинфицируют раствором хлорного препарата, содержащего 500 мг/л активного хлора, не реже двух раз в смену.

Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться изолированно от гардеробных для верхней и домашней одежды.

Помещения, в которых располагаются душевые и гардеробные, должны быть смежными и оборудованными открытыми и закрытыми кабинами.

При количестве женщин более 100 в смену оборудуется помещение для личной гигиены, а при меньшем количестве - специальная кабина с гигиеническим душем.

ДЕЗИНСЕКТ



Люки и вентиляционные отверстия должны закрываться металлическими сетками с ячейками не более 0,5 см.

Щели в местах пересечения стен и потолков с трубами, электропроводкой и т.д. тщательно заделываются цементом, битумом, покрываются металлической сеткой и листовым железом.

Отверстия, через которые могут проникать грызуны, заделываются режущей металлической стружкой с цементом.

Не допускается захламленность подсобных помещений, чердаков, подвалов и трюмов.

В случае обнаружения грызунов должны быть немедленно расставлены капканы. Химические средства для уничтожения грызунов должны применять только специалисты-дератизаторы.

Для борьбы с мухами окна в летнее время года должны быть затянуты сеткой. Использование инсектицидов во время работы запрещается. Допускается использование клейких поверхностей и ловушек, которые не должны располагаться над производственной линией.

Для предупреждения появления тараканов в бытовых помещениях заделывают щели в перегородках и стенах. Не допускается скопление остатков пищевой продукции.

Обязанности и ответственность за соблюдение настоящих Санитарных правил

Администрация предприятия обязана обеспечивать:

- необходимые условия для выработки продукции гарантированного качества в соответствии с ГОСТ, ТУ, СанПиН, гигиеническими требованиями;
- выполнение всех необходимых дополнительных профилактических мероприятий, предписанных учреждениями Госсанэпидслужбы в случае возникновения неблагоприятной эпидемической ситуации;
- прохождение работниками гигиенического обучения с последующей сдачей экзамена при поступлении на работу и в процессе работы с внесением результатов в санитарный журнал и личную медицинскую книжку;
- наличие достаточного количества уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств для уборки рабочих мест и помещений;
- систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий; исключение попадания вредных веществ в готовую продукцию и полуфабрикаты;
- регулярную стирку, просушку и починку спецодежды и выдачу ее работнику для носки только во время работы;
- наличие аптечек в цехах для оказания первой медицинской помощи;
- условия труда персонала, соответствующие гигиеническим нормам и требованиям безопасности;
- защиту окружающей среды от производственной деятельности предприятия;
- ознакомление всех работников предприятия с настоящими Санитарными правилами и нормами.

