

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости"

Утративший силу

Постановление Правительства Республики Казахстан от 1 декабря 2011 года № 1432. Утратило силу постановлением Правительства Республики Казахстан от 8 сентября 2015 года № 754

Сноска. Утратило силу постановлением Правительства РК от 08.09.2015 № 754 (вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

П р и м е ч а н и е Р Ц П И .

В соответствии с Законом РК от 29.09.2014 г. № 239-V ЗРК по вопросам разграничения полномочий между уровнями государственного управления см. приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 февраля 2015 года № 152.

В соответствии с подпунктом 2) статьи 6 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" Правительство Республики Казахстан **ПОСТАНОВЛЯЕТ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости".

2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

П р е м ь е р - М и н и с т р

Республики Казахстан

К. Масимов

У т в е р ж д е н ы
постановлением

Правительства

Р е с п у б л и к и К а з а х с т а н
от 1 декабря 2011 года № 1432

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости"

1. Общие положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости" (далее - Санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц, занимающихся предпринимательской деятельностью, связанной с производством алкогольной, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости (далее - объект), устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к деятельности данных объектов, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также возникновения и распространения заболеваний.

Производство алкогольной продукции, безалкогольной продукции, питьевой воды, расфасованной в емкости (далее - продукция), осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными правилами, техническими регламентами, действующими в области безопасности пищевой продукции и другими нормативными правовыми актами.

2. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) алкогольная продукция - пищевая продукция с объемной долей этилового спирта более полутора процента (далее - %), произведенная с использованием этилового спирта из пищевого сырья и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, за исключением спиртосодержащей продукции медицинского назначения, зарегистрированной в качестве лекарственного средства в соответствии с законодательством Республики Казахстан;

2) бактерии автохтонные - совокупность естественно возобновляемых, в том числе специфических физиологических групп бактерий, постоянно присутствующих в подземной воде, характерные для данного источника питьевого водоснабжения;

3) столовое вино - вино, с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 15,0 процентов, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или свежего виноградного сусла с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ виноградного происхождения;

4) газированное жемчужное вино - вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 процентов и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 килоПаскаль при температуре плюс 20 градусов Цельсия, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового виноматериала с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ (концентрированное или консервированное диоксидом серы сусло, сахар);

17) трансмиссия - устройство или система для передачи вращения от

двигателя к рабочим машинам (дробилкам);

18) технологическое оборудование - совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

19) солод - продукт пророщенных зерен злаков;

20) фитинг - приспособление, соединенное с трубкой подачи жидкости, достающее до дна кеги, дающее возможность промывать, наполнять и опорожнять кеги;

21) осмолка - обработка емкостей специальными веществами, для придания продукции специфических свойств (запаха, вкуса).

3. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящем разделе, используются в значениях, установленных законодательством Таможенного союза и Евразийского экономического сообщества по санитарным мерам, а также законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения и технического регулирования.

2. Требования к условиям производства продукции

4. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений независимо от мощности и вида деятельности объекта предусматривают:

1) обеспечение поточности технологических процессов;

2) изоляцию грязных процессов от чистых, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, посуды;

3) механизацию и автоматизацию технологических процессов, удобную связь между цехами;

4) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха производственных помещений для предотвращения загрязнения продукции.

5. Внутренняя отделка помещений выполняется из нетоксичных отделочных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства.

6. На территории объекта выделяют следующие основные зоны:

1) административную, на которой размещаются здания административных помещений, контрольно-пропускной пункт и площадка для стоянки легкового транспорта;

2) производственную, на которой расположены здания основного производства, а также производственная лаборатория, медицинский пункт или здравпункт, санитарно-бытовые помещения, столовая, автостоянка для специализированного транспорта с навесом;

3) хозяйственную, со зданиями вспомогательного назначения, складскими

помещениями, ремонтно-механическими мастерскими, сооружениями для хранения резервных строительных материалов, тары и топлива, площадки с контейнерами для сбора мусора и дворовыми туалетами.

7. На территории объекта предусматривается отдельные въезд и выезд для транспорта, за исключением объектов малой мощности. Погрузочно-разгрузочные площадки, переходы от железнодорожных и автомобильных платформ, площадки для хранения строительных материалов, топлива, тары, дороги для автотранспорта и пешеходные дорожки оборудуют ровным водонепроницаемым покрытием.

8. Для приемки (отправки) пищевой продукции предусматриваются погрузочно-разгрузочные механизмы, с оснащением отдельных грузоподъемников для транспортировки сырья и готовой продукции. В местах погрузки-разгрузки пищевой продукции устраиваются навесы.

9. В производственных помещениях и зданиях объектов предусматривают:

1) помещения для хранения, мойки и дезинфекции инвентаря и оборотной тары, используемых при производстве пищевых продуктов и помещения для хранения уборочного инвентаря и оборудования, их мойки и дезинфекции;

2) туалет в отдельном, от всех производственных цехов для пищевых продуктов, помещений, двери которого не выходят непосредственно в производственные помещения, оборудованного смывом, соединенным с действующей канализационной сетью для санитарно-бытовых стоков;

3) смывные краны для уборки из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее - m^2) в цехах, но не менее одного на помещение; для хранения шлангов предусматриваются кронштейны, оборудованные клапанами-наконечниками;

4) умывальники для мытья рук, оборудованных подводкой горячей и холодной проточной воды, расположенных при входе и на расстоянии не более 15 метров (далее - м) от рабочего места, оснащенных смесителями, средствами для мытья рук и одноразовыми материалами для вытирания рук или оборудованием для сушки рук, (не менее одного) в каждом производственном помещении, туалете, бытовых помещениях.

10. Не допускается:

1) размещать на территории зданий, сооружений и в помещениях объекта жилые здания или жилые помещения для проживания персонала объекта, помещения для предоставления работ и услуг, не связанных с объектом, пункты по откорму домашних животных и птицы;

2) размещение производственных помещений объекта в подвальных и цокольных этажах здания, кроме помещений по производству пива с производственной мощностью не более сто тысяч декалитров в год,

безалкогольных

напитков;

- 3) размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях;
- 4) устройство подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;
- 5) прохождение стояков для отвода бытовых стоков через производственные помещения;

6) размещение туалетов, душевых, прачечных и умывальных над производственными цехами и столовой;

7) прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры и тамбуры;

8) использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

9) проведение работ при отключенных приточно-вытяжных вентиляционных системах и рециркуляция воздуха в производственных помещениях, имеющих открытые технологические емкости и процессы;

10) размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;

11) проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции, за исключением проведения ремонта оборудования при условии его ограждения;

12) хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях;

13) хранение в производственных помещениях и холодильниках производственных отходов, любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевых продуктов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств;

14) использование рециркуляции воздуха для систем вентиляции, кондиционирования воздуха и воздушного отопления в помещениях спиртоприемных и спиртоотпускных отделений, отделений спиртованных настоев, складов сахара, аммиачных и углекислотных компрессорных, отделений дробления ячменя и солода, сульфитационных отделений, осмолочных цехов;

15) хранение вышедших из строя газоразрядных, энергосберегающих ламп и измерительных приборов с ртутным наполнителем, подлежащим утилизации;

16) привлечение к технологическим операциям персонала, не имеющего профессиональную подготовку (квалификацию, специальность), не прошедших гигиеническое обучение.

11. Допускается:

1) размещение объектов по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора в отдельно стоящих зданиях, в

помещениях, пристроенных, встроенно-пристроенных к нежилым зданиям, в многопрофильных производственных зданиях пищевых производств (административные, производственные, торговые) при условии отсутствия вредного воздействия на персонал основного здания, соблюдения принципа изоляции технологических процессов;

2) использование технической воды для охлаждения компрессоров, поливки территории, подводки к смывным бачкам и писсуарам в туалетах, наружной обмывки автомашин.

12. Природные минеральные и родниковые воды добываются на месторождениях подземных вод с утвержденными эксплуатационными запасами воды по промышленным категориям при наличии установленных зон санитарной охраны подземных источников питьевого водоснабжения, с соответствующим их устройством.

13. Использование природных минеральных вод допускается после получения на них бальнеологического заключения научных центров курортологии.

14. При отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения и пара устраиваются собственные источники тепла, водонагреватели. Пар, вступающий в непосредственный контакт с продуктами или с поверхностями, контактирующими с продуктами, вырабатывается из питьевой воды без добавления вредных веществ.

15. На объекте для хранения резерва воды на производственные и питьевые цели, в зависимости от мощности производства, предусматриваются накопительные резервуары, оборудованные кранами для отбора проб воды на анализ, скобами, лестницами и люками.

16. Люки резервуаров для запаса воды закрываются на замок, пломбируются, маркируются надписью "Вода питьевая". Рециркуляция воды производится каждые 48 часов (далее - ч), для хранения воды, поступающей на розлив - 24 ч. Механическая очистка и дезинфекция резервуаров производится ежемесячно.

17. При использовании на объекте для технических целей непитьевой воды, на системы циркулирования питьевой и непитьевой воды наносят различительную маркировку.

18. Аварии и ремонтные работы на водопроводе и водоотведения, отсутствие воды, пара и холода регистрируются в журнале учета выявления и ликвидации аварий и ремонтных работ на водопроводе и канализации по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

19. После устранения аварийных ситуаций, проведения ремонтных работ водопровод и резервуар промываются и дезинфицируются с последующими лабораторными исследованиями воды.

20. На объекте проводится устройство раздельной хозяйственно-бытовой и производственной канализации с подключением к общегородскому (поселковому) водоотведению, при ее отсутствии устраивается самостоятельная система канализации.

21. Производственные помещения оборудуют трапами диаметром 10 сантиметров (далее - см) и сетками для сбора смывных вод. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования и машин подсоединяются к канализационной сети с устройством сифонов.

22. Производственные помещения (с постоянным пребыванием работающих) без естественного освещения или с недостаточным по биологическому действию естественным освещением (коэффициент естественной освещенности не менее 0,5 %), размещение которых допускается в соответствии с технологическими требованиями проектирования производства, при наличии специального обоснования, оборудуются:

- 1) искусственным освещением;
- 2) устройством для эритемного облучения;
- 3) комнатами для кратковременного отдыха работающих на расстоянии не более 100 м от рабочих мест с естественным освещением;
- 4) постоянно действующей принудительной вентиляции.

23. Источники освещения оснащаются специальной осветительной арматурой, в помещениях, связанных с выделением влаги и пыли - во влаго-пылезащитном исполнении. На рабочих местах устанавливаются дополнительные источники освещения, не создающие бликов.

24. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использовать переносные, заключенные в защитные сетки, лампы напряжением не более двенадцати Вольт.

25. Все открывающиеся проемы в теплое и переходное время года от проникновения насекомых оборудуются съемными защитными сетками.

26. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержат в чистоте и очищают по мере загрязнения.

27. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях, за исключением площадок открытого типа, предназначенных исключительно для хранения этилового спирта, предусматривается приточно-вытяжная система вентиляции на естественном и искусственном побуждении, аварийная вентиляция и/или кондиционирование.

28. В бытовых помещениях, санитарных узлах, душевых и лабораториях устраиваются автономные (независимые) системы общеобменной и местной вентиляции, в бытовых помещениях - преимущественно с естественным побуждением.

29. Системы вентиляции и кондиционирования оборудуются с исключением возможности поступления воздуха из загрязненной зоны в чистую зону, с обеспечением доступа к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

30. Воздухозабор осуществляется из мест, исключающих возможность загрязнения рабочей зоны, сырья и готовой продукции вредными веществами.

31. Забор приточного воздуха для производственных помещений осуществляется из зоны не ниже 2 м от уровня земли. В цехах с открытым технологическим процессом предусматривается очистка подаваемого наружного воздуха на фильтрах тонкой очистки.

32. Воздухозаборные устройства вытяжной вентиляции углекислотных компрессорных отделений, цехов брожения и дображивания располагают в нижней части помещения на высоте 0,2 м от пола, в машинных и аппаратных отделениях аммиачных компрессорных установок в верхней и нижней зонах помещений.

33. Технологические процессы, связанные с применением токсичных и раздражающих веществ, проводятся в отдельных помещениях или на специальных изолированных участках, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

34. Выбросы из систем местных отсосов производятся на высоте не менее 2 м над кровлей более высокой части здания, если расстояние до ее выступа менее 10 м.

35. В производственных помещениях предусматривается естественное проветривание, в случаях, если это допускается технологическим процессом. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных отсосов.

36. Транспортное оборудование подработочных цехов спиртовых, пивоваренных производств, в связи с пылевыведением, герметизируют или заключают в закрытые кожухи, снабженные пылеулавливающими и пылеотсасывающими устройствами. Завальные ямы и бункеры оборудуют местной вытяжной вентиляцией.

37. Воздух, удаляемый вентиляционными системами, содержащий токсические вещества, перед выбросом его в атмосферу подвергается очистке.

38. При перестановке или замене технологического оборудования, проводится реконструкция вентиляционных систем.

39. Установки по выдуву бутылок оборудуются местными вентиляционными устройствами.

40. В случаях, если это предусмотрено технологией производства,

предусматривается устройство кондиционирования.

41. При отсутствии тамбуров у входов в производственные и складские помещения, кроме производственных помещений для хранения и выдержки вина, предусматривается устройство "воздушных" завес с подогревом воздуха.

42. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования очищаются не реже одного раза в квартал.

43. Воздуховоды, решетки, вентиляционные камеры и другие устройства содержатся в чистоте, без механических повреждений, следов коррозии, нарушения герметичности.

44. Объект оборудуется централизованной системой отопления, при его отсутствии, допускается местное. При этом, обеспечивается доступность нагревательных приборов при всех видах отопления для проведения уборки, осмотра и ремонта.

45. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе производственных помещений, уровни шума, вибрации, освещения и микроклимата в производственных помещениях должны соответствовать санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в населенных пунктах, почвам, содержанию территорий населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека".

46. Выпуск новых видов продукции, замена отдельных ингредиентов в производимой продукции допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

47. Оборудование, аппаратура и емкости, предназначенные для производства, хранения и транспортировки сырья и продукции используются отвечающие требованиям, предъявляемым к безопасности машин и оборудования.

48. Поверхности оборудования и инвентаря, непосредственно контактирующие с продукцией, предусматриваются гладкими, выполненными из водонепроницаемых, неабсорбирующих и нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии, легко поддающиеся санитарной обработке моющими и дезинфицирующими средствами.

49. Используемые металлические конструкции, имеющие контакт с сырьем и готовой продукцией, выполняются из нержавеющей стали.

50. Резиновые шланги, которыми подается вода для мойки тарелок и чанов, хранятся подвешенными на специальных крюках. Не допускается оставлять концы шлангов на полу. Поверхность тарелок и чанов располагают с уклоном к спускному трапу.

51. Все оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов,

обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами. Контроль работы технологического оборудования организовывается хозяйственными субъектами в соответствии с требованиями Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" к прослеживаемости пищевой продукции.

52. Внутрицеховая транспортная (оборотная) тара и тарооборудование используются чистыми, сухими, прочными, без постороннего запаха. Оборотную тару перед использованием подвергают обязательной обработке.

При этом, не допускается заносить транспортную (оборотную) тару в производственный цех без предварительной обработки и транспортировки упаковочной тары через производственные помещения.

53. Все процессы производства, расфасовки, хранения, транспортировки сырья и готовой продукции, проводятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

54. Каждая партия сырья, пищевых ингредиентов, вспомогательных материалов и готовой продукции сопровождается документами, подтверждающими их качество, безопасность и документами, обеспечивающими их прослеживаемость.

55. Партии продовольственного сырья растительного происхождения сопровождаются информацией о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для хранения с целью борьбы с вредителями продовольственных запасов.

56. Пищевые ингредиенты и пищевые добавки хранятся в упаковке завода-изготовителя, готовятся к использованию в отдельном помещении.

При этом, не допускается пересыпание, переливание пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств в другую посуду. Их хранение производится в отдельных закрытых шкафах, с соблюдением условий и температуры хранения, исключением обогащения их несвойственными запахами и вкусом.

57. Все сыпучие вспомогательные материалы перед использованием пропускаются через магнитоуловители.

58. Пораженное вредителями сырье или полуфабрикаты изолируют и пересортировывают. Отсортированное сырье допускается в переработку, пораженное сырье уничтожается.

59. Хранение сырья производится с учетом специфики хранения отдельно в соответствии с установленными к нему требованиями. Каждая партия сырья при поступлении на завод подвергается входному контролю.

60. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья и готовой продукции, не допускается совместное хранение сырья и готовой, не

упакованной продукции, непищевых материалов, отходов и сметов зерна, сахара, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами и сырьем, не имеющих отношение к производству.

61. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров, а также для алкогольной продукции предусматривают раздельными. При этом, не допускается складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

62. Складские помещения, холодильные камеры оснащают контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха и времени, сведения о них хранят в течение срока годности/хранения выпущенной продукции. Температуру и влажность камер, помещений поддерживают в соответствии требованиями нормативной документации на хранящуюся продукцию.

63. Склады для хранения готовой продукции и сырья для их производства содержат сухими, чистыми, отапливаемыми, хорошо проветриваемыми, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых, оборудуют стеллажами, установленными на высоте не менее 25 см от пола и не менее 50 см от стен, с разрывом между штабелями и проходами не менее одного метра.

64. Хранение солода и ячменя производится в складах, оборудованных системами приточно-вытяжной вентиляции, аспирации, термометрами и психрометрами. Хмель хранят в сухом, темном и охлаждаемом помещении. Допускается хранение солода в холодильнике. Независимо от вида и качества хмелевых продуктов хранение их производится при температуре от 0 до +2⁰С. Перед приемом хмеля и ячменя нового урожая склады ремонтируются и дезинфицируются.

65. Производственные и вспомогательные помещения подвергаются уборке, мойке и дезинфекции. Для санитарной обработки, дезинсекции и дератизации помещений, санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств, используются способы и периодичность, исключающие возможность вторичного загрязнения готовой продукции и обеспечивающие их безопасность.

66. Помещения для хранения пищевой продукции, в том числе холодильные камеры, грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для перевозки подвергаются регулярной санитарной обработке, дезинсекции и дератизации в

сроки, устанавливаемые хозяйствующим субъектом и обеспечивающие чистоту помещений. В складах хранения сыпучих пищевых продуктов (сырья, полуфабрикатов) проводят газовую обработку против амбарных вредителей. Уборка складских помещений (потолка, стен, пола) производится не реже одного р а з а в н е д е л ю .

67. Хранение продукции осуществляют при температурно-влажностных режимах, обеспечивающих сохранение показателей ее безопасности и качества.

68. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяют отдельный промаркированный инвентарь, который хранят в отведенных местах (в отдельных шкафах - для объектов малой мощности) или в помещении для хранения, очистки и сушки уборочного инвентаря, смежном с т у а л е т о м .

69. Помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств оборудуется сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, просушивается и хранится отдельно. Не допускается его использование для других целей. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды.

70. Хранение моющих, дезинфицирующих средств в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя.

71. Мытье и дезинфекция инвентаря, тары и транспортных средств проводится обученным персоналом, в отведенном помещении с подводом пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией. Для ручной мойки предусматриваются 3-х секционные моечные ванны.

72. Стекланные бутылки перед загрузкой в ванны бутыломоечных машин подвергаются бракеражу. Бутылки с наличием поврежденного венчика, заусенцами, пузырями или посторонним запахом отбраковываются.

73. Мойка бутылок (вручную или в бутыломоечных машинах) проводится с применением моющих средств, разрешенных к применению в соответствии с технологической инструкцией технической документации изготовителя. Бутылки ополаскиваются под давлением не менее 1,5 атмосфер (далее - атм). Концентрация растворов проверяется производственной лабораторией каждую с м е н у .

74. Вымытые стекланные бутылки подвергаются контролю на световом экране и недостаточно вымытые возвращаются на повторную мойку.

75. Очистка и обеззараживание бутыломоечных машин проводится не реже

двух раз в неделю. После сброса моющего раствора в канализацию моечные ванны очищаются от остатков этикеток, стекла и другого мусора. Внутренняя поверхность моечных ванн дезинфицируется и ополаскивается водой. Вымытые ванны заполняются новым моющим раствором.

76. За режимом работы бутыломоечных машин устанавливают технический и производственный лабораторный контроль, результаты которого регистрируются в учетной документации объекта.

77. Для сбора разбитого стекла оборудуют специальный бункер. Освобождение бункера проводят самотеком непосредственно в кузов машины.

78. Укупорочный материал поступает в цех в закрытой таре, которая вскрывается непосредственно перед загрузкой колпачков в бункер укупорочного автомата. Не допускается прием укупорочного материала в поврежденных мешках. Укупорочный материал хранят в условиях согласно спецификациям производителей.

79. Укупоренные бутылки контролируют на уровень наполнения, состояние пробки и отсутствие посторонних включений. Проверка производится на розливе и экспедиции.

80. Новые бутылки проверяют на наличие стеклянной пыли и испытываются на химическую устойчивость и термическую прочность.

81. Кислотно-щелочное мытье посуды проводят в изолированном помещении, в специальных моечных ваннах или машинах.

82. Перед пуском бутыломоечная машина заполняется щелочными растворами, проверяется состояние устройств для шприцевания и наружного обмыва бутылок и проводится центровка шприцев по отношению к горлышкам бутылок.

83. Контроль за режимом работы бутыломоечных машин осуществляют каждые 2 ч (температура, содержание щелочи). Ежедневно после работы водяную ванну бутыломоечной машины освобождают от воды и промывают.

84. Периодически, но не реже одного раза в смену, фильтры для воды вскрывают, сетки очищают и промывают. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях машины накипь удаляется механическим или химическим путем.

85. Вымытую посуду просматривают на световых экранах.

86. Бутылки с продукцией после укупорки подвергают визуальному контролю на бракеражных машинах.

87. Бутылки с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся не укупоренными, освобождают от содержимого и отправляют на повторную мойку.

88. При остановке производства (во время обеденного перерыва и по другим

причинам) не допускается оставлять некупоренные бутылки с продукцией перед укупорочным автоматом.

89. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений, всю партию, находящуюся на линии розлива, подвергают повторному бракеражу.

90. Стеклобой, получаемый в процессе работы, собирают в специальные закрывающиеся ящики (бункеры), освобождаемые по мере заполнения, по окончании работы ящики (бункеры) удаляют из производства в специально отведенные места на территории объекта.

91. При ручной мойке бутылок вода в моечных ваннах меняется не реже двух раз в смену. По окончании смены моечные ванны подвергают механической очистке и промывают водой.

92. Для мойки цистерн по транспортировке кваса и пива оборудуется эстакада с подводкой холодной, горячей воды и пара.

93. Автоцистерны перед наполнением очищают от осадка щетками, промывают проточной водой, пропаривают в течение 5-6 минут (далее - мин) при закрытом люке. Люки емкостей для производства, хранения и транспортировки кваса обеспечивают возможность промывки внутренних поверхностей обслуживающим персоналом механическими щетками изнутри.

94. Бочки, кеги перед розливом промываются холодной водой, моющим раствором, продуваются воздухом, затем ополаскиваются горячей водой и обрабатываются паром.

95. Для мойки и дезинфекции современного высокопроизводительного оборудования используются станции централизованной мойки закрытого типа, работающие в соответствии с установленной программой мойки, за исключением объектов малой мощности, не имеющих данного оборудования.

96. Тара из синтетических материалов, поступающая в негерметичной упаковке, перед применением подлежит мойке с последующим ополаскиванием.

97. Укупорочные средства поступают на объект в неповрежденной таре, которая вскрывается непосредственно перед их использованием.

98. Полиэтиленовые пробки перед направлением их на линию розлива вина промывают теплой водой при температуре не выше +70 градусов Цельсия (далее - °C) и стерилизуют раствором диоксида серы с массовой концентрацией 0,5 г на 100 кубических сантиметр (далее - см³), а корковые - обрабатывают в соответствии с рекомендациями изготовителя.

99. Не допускается разлив продукции в грязную и деформированную, с явными признаками боя, потребительскую тару.

100. На бутылках, этикетках, пробках не допускаются остатки клея и загрязнения. Также не допускается повреждение укупорки потребительской тары

101. На объектах в ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и при производственном контроле за безопасностью выпускаемой пищевой продукции при ее производстве и хранении допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) в смывах с технологического оборудования, инвентаря, вспомогательных материалов, не более чем 2 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позже 60 мин после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке режима дезинфекции. Не допускается наличие патогенной микрофлоры в смывах с объектов внешней среды.

102. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов (кроме ликеро-водочных изделий, водки), проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, специальной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

103. Хозяева хозяйствующие субъекты обеспечивают персонал специальной одеждой, в количестве не менее трех комплектов. В зависимости от специфики производства - в комплект специальной одежды дополнительно могут быть включены резиновые сапоги, перчатки, а также средства индивидуальной защиты.

104. Не допускается в специальной одежде выходить за пределы производственных помещений, надевать на нее верхнюю личную одежду.

105. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, при этом стирка на дому не допускается.

106. Работники, занятые на объекте производством, транспортировкой, погрузкой, разгрузкой пищевых продуктов при поступлении на работу, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики проходят обязательные предварительные медицинские осмотры. Рабочие и инженерно-технические работники, поступающие на работу и занятые в производствах и профессиях, связанных с вредными условиями труда, воздействием неблагоприятных производственных факторов проходят предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

107. Не допускаются к работе лица, больные или носители возбудителей инфекционных заболеваний, представляющие опасность для окружающих и безопасности пищевых продуктов, а также лица с подозрением на такие

заболевания. Любое лицо, занятое в процессе производства продукции, незамедлительно сообщает о своем возможном заболевании или симптомах непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

108. Лицами, занятыми транспортировкой, погрузкой и разгрузкой пищевой продукции, соблюдается личная и производственная гигиена. Перед началом работы подбираются волосы под колпак или косынку, снимаются ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стригутся ногти. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря), красить ногти лаком, застегивать специальную одежду булавками, иглами и хранить в карманах специальной одежды предметы личного обихода.

109. Ежедневно, перед началом рабочей смены, медицинский работник или другое ответственное лицо проводит осмотр открытых поверхностей тела персонала объекта на целостность кожных покровов. Не допускаются к работе лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, а также лица с подозрением на инфекционное заболевание. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал по форме согласно приложению 5 к настоящим Санитарным правилам.

110. Бытовые помещения устраиваются по типу санитарного пропускника, в их состав входят отдельные гардеробные для верхней, личной и специальной одежды и обуви, бельевая для хранения чистой одежды, помещение для приема грязной специальной одежды, душевые и раковины для мытья рук, сушилка для одежды и обуви, прачечная.

111. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы подвергаются уборке. Не допускается использование бытовых помещений для других целей.

112. При складе предусматривается обогреваемое помещение для обслуживающего персонала, оборудованное шкафами для хранения одежды, умывальником, за исключением объектов малой мощности. Работники склада пользуются общими для объекта санитарно-бытовыми помещениями, в том числе для обогрева.

113. Для персонала объекта предусматривается столовая (при количестве работающих в смену более 30 человек, с числом посадочных мест из расчета количества работающих в многочисленную смену) или буфет. При отсутствии столовой (буфета) выделяется помещение для приема пищи (при количестве работающих в смену до 30 человек).

114. Санитарные узлы оборудуются самозакрывающимися дверьми, вешалками для специальной одежды, раковины для мытья рук с подводом

горячей и холодной воды, оснащенные средствами для мытья рук и разовыми полотенцами или электорополотенцами. При входе в санитарный узел предусматривается дезинфицирующий коврик, смоченный дезинфицирующим средством.

3. Требования к условиям производства алкогольной продукции

115. Производство алкогольной продукции осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Законом Республики Казахстан от 16 июля 1999 года "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции", техническим регламентом "Требования к безопасности алкогольной продукции", утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 20 октября 2010 года № 1081.

116. Сырье и материалы, применяемые при производстве алкогольной продукции должны соответствовать требованиям нормативных документов в области стандартизации.

117. Устройство и эксплуатация хранилищ для этилового спирта и резервуаров обеспечивается в соответствии с требованиями:

- 1) резервуары, трубопроводы, фланцевые соединения, сальников устраивают герметичными;
- 2) на всех резервуарах устанавливают люки с воздушными разрывами;
- 3) воздухопроводы для отвода воздуха объединяют в общую систему и подключают к ловушке спирта или гидравлическому затвору;
- 4) при работе насосов и перекачке спирта автоматически включается приточная вентиляция;
- 5) зачистка цистерн, резервуаров, аппаратов после выкачки спирта и внутренние работы производятся с использованием средств индивидуальной защиты и страховкой вторым рабочим сверху.

118. Сахар, загружаемый в колеровочный котел, просеивается и пропускается через магнитоуловитель, за исключением случаев использования сахара в потребительской таре.

119. Варка колера производится в изолированном помещении, к которому подводятся вода и пар. Над колеровочным котлом устанавливается зонт с местным отсосом.

120. Освобожденный от колера котел промывается водой, просушивается и закрывается крышкой.

121. При непрерывном приготовлении сахарного сиропа, фильтрующий материал не реже одного раза в неделю промывается.

122. Отходы после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги

немедленно удаляются из помещений.

123. Хранение этилового спирта осуществляется в соответствии с Правилами хранения и реализации (отгрузки, приемки) этилового спирта, определяемыми Правительством Республики Казахстан, и нормативными документами по стандартизации. Срок хранения этилового спирта не ограничен.

3.1 Требования к условиям производства вина

124. Технологический процесс производства вина (в том числе столовое вино) состоит из следующих этапов:

- 1) сбор и переработка винограда и плодов;
- 2) брожение сусла, хранение, купажирование и стабилизация вина и плодового вина наливом (виноматериалы);
- 3) дистилляция сухого вина наливом;
- 4) выдержка вина, коньячного дистиллята, дистиллята для бренди;
- 5) получение и разлив готовой продукции.

125. К производственным помещениям по винодельческой отрасли относятся:

- 1) помещения переработки сырья, бродильное отделение, обработки и разлива вина, хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой п р о д у к ц и и ;
- 2) помещения дистилляции (перегонки) сухих вин, выдержки дистиллятов;
- 3) помещения производства шампанского, игристых и газированных вин (в том числе газированное жемчужное вино).

126. Подготовка производственных помещений и технологического оборудования к сезону виноделия заканчивается за тридцать календарных дней до начала поступления плодов (ягод) на переработку.

К указанному сроку необходимо:

- 1) произвести ремонт, окраску и проверку технологического оборудования и и н в е н т а р я ;
- 2) на детали оборудования, соприкасающиеся с виноградом, суслом, вином, нанести защитное, антикоррозионное покрытие (если они изготовлены из материалов, нестойких к суслу и вину);
- 3) закончить ремонт и подготовку емкостей для винодельческой продукции (внутренние поверхности железобетонных и металлических цистерн должны иметь стойкие к продукции защитное покрытие);
- 4) закончить поверку весов, контрольно-измерительных приборов, мерников для спирта, а также лабораторного оборудования;
- 5) закончить подготовку транспортных средств и тары для перевозки плодов (ягод) на пункты переработки;

- 6) закончить ремонт помещений для приемки и переработки плодов (ягод);
- 7) обеспечить производство всем необходимым сырьем, вспомогательными материалами, реактивами и другими необходимыми материалами.

127. Защита внутренних и наружных поверхностей емкостей осуществляется антикоррозийным покрытием.

128. Для сбора, транспортирования и временного хранения винограда используется чистая, сухая, не имеющая запаха тара. По окончании работы ежедневно тара очищается, промывается водой и дезинфицируется раствором диоксида серы с массовой концентрацией в растворе 0,1 %. Инструмент, применяемый для резки винограда, промывается, просушивается и хранится в отдельных ящиках или шкафах.

129. С целью предотвращения запыления не допускается транспортирование винограда и плодов на виноградниках и в садах до завершения дорожных, строительных и агротехнических мероприятий.

130. Емкости, освобожденные из-под микробиально здорового вина, подвергаются мойке горячей и холодной водой с использованием раствора 0,5-1 % диоксида серы при закрытом люке или другими разрешенными к применению препаратами.

131. Обработка технологического оборудования и емкостей, стационарных труб, шлангов, стеклопроводов, насосов и другого инвентаря проводится сразу после освобождения их от продукта. Не допускается оставлять технологическое оборудование немытым более двух часов.

132. Переливание сусла и вина осуществляется с применением ливеров, микронасосов или предварительной заливки сифонов жидкостью.

133. Обработка вина желтой кровяной солью допускается только на объектах, имеющих необходимое производственное оборудование и лабораторию, способную обеспечить надежный контроль за проведением этого процесса при точном соблюдении инструкции по обработке вина желтой кровяной солью.

134. Допустимая температура хранения винodelьческой продукции для вин полусладких и полусухих от минус (далее - "-") 2⁰С до +8⁰С, прочих типов вин от +8⁰С до +16⁰С, в соответствии с технической документацией изготовителя.

135. Бутылки с вином хранят в горизонтальном положении во избежание высыхания корковой пробки и нарушения герметичности упаковки.

136. Хранение вин осуществляют в отапливаемых затемненных складских помещениях, стабильным температурно-влажностным режимом, без искусственного охлаждения. При этом, не допускается:

- 1) попадание прямых солнечных лучей на окрашенную винodelьческую продукцию в целях предотвращения разрушения красящих и других ценных

веществ

продукции;

2) замерзание вин, которое наступает у сухих вин при температуре -6°C , у крепленнных от -8°C до -10°C . Относительная влажность воздуха при хранении не более 85 %, для герметично укупоренных полиэтиленовыми или металлическими колпачками бутылок нижний предел относительной влажности не имеет значения.

3.2 Требования к условиям производства пива

137. В составе производственных помещений выделяют:

- 1) отделения элеватора и солодовни;
- 2) отделения сушки и дробления солода;
- 3) отделения варки сусла, отделения охлаждения сусла;
- 4) бродильное отделение;
- 5) отделение чистой культуры дрожжей;
- 6) лагерьный цех;
- 7) фильтрационное отделение;
- 8) отделение разлива;
- 9) отделение для хранения сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции.

138. Обработку зерна и подготовку солода проводят в помещениях элеватора и солодовни, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией или аспирационными установками, с использованием зерноочистительного оборудования, герметично подсоединенного к системе вентиляции.

139. Замочные чаны, ящики для выращивания солода, барабаны, ящичные сита, подситовые пространства, ворошители для зерна после каждого цикла работы чистят, моют и дезинфицируют.

140. Не допускается при использовании "передвижной грядки" оставлять зерно предыдущей партии в ковшах солодоворошителя и в системе цепных передач. Шнеки, транспортеры, элеваторы, бункера для сырого солода очищаются ежедневно.

141. После каждого спуска солода решетки очищаются, а стены, окна и двери обметают. Помещение сушилки и другие сухие помещения, расположенные около нее, обметают не реже одного раза в неделю и белятся не реже одного раза в квартал. Окна и двери подвергают влажной уборке. Горизонтальные и вертикальные сушилки, как и сушилки непрерывного действия, обрабатывают механическим способом (очистка сит) не реже одного раза в неделю.

142. Зонт и вытяжную трубу сушилки очищают и дезинфицируют не реже одного раза в месяц, калориферное отделение очищают от ростков не реже

155. Покрытие пивной смолкой или канифольным лаком металлических бродильных чанов, лагерных танков и парафинирование деревянных емкостей проводится не реже одного раза в год. В случае обнаружения частичного повреждения покрытия производится его восстановление.

156. Вместо осмолки допускается покрытие металлических поверхностей лаками, эмалями и другими материалами, разрешенными к применению.

157. Не покрываются защитными покрытиями внутри алюминиевые и эмалированные бродильные чаны. Снаружи железные и алюминиевые бродильные чаны окрашиваются водостойкими красками.

158. Внутренние поверхности бродильных чанов после освобождения механически очищаются щетками, промываются водой и дезинфицируются в течение 30 мин с последующим тщательным ополаскиванием водой. Не допускается содержание пустых алюминиевых емкостей с остатками влаги. Не допускается осушивание оставшейся на дне воды ветошью.

159. При наличии моющих головок, предварительная очистка бродильных емкостей от дрожжей и остатков деки проводится водой под давлением 6-8 атм в течение 30 мин. Затем на поверхность под давлением наносится дезинфицирующий раствор на 20 мин. Раствор смывается водой под давлением в течение 3 мин. Емкости лагерного цеха обрабатываются в аналогичном порядке.

160. Пивной камень с алюминиевой поверхности бродильных чанов удаляется 17-19 % раствором азотной кислоты или сульфаминовой кислоты (0,5-1,5 килограмм на 10 л воды), или с использованием других разрешенных к применению препаратов.

161. Дрожжевые деревянные ванночки покрывают пищевым парафином, лаком или смолкой. Перед наполнением ванночки обеззараживаются дезинфицирующими средствами.

162. Мелкий инвентарь (пробники для пива, пробные стаканы для суслу, измерительные цилиндры, термометры, сахарометры) до и после употребления промываются и хранятся в шкафу.

163. Суслопровод между холодильным аппаратом и бродильным чаном промывается холодной водой и пропаривается.

164. Пивопровод, соединяющий бродильные чаны с лагерным отделением, промывается холодной водой после каждого спуска и пропаривается с последующей промывкой холодной водой.

165. Все резиновые шланги в бродильном и лагерном отделениях до начала и по окончании работ промываются водой и не реже одного раза в неделю обеззараживаются с последующей промывкой водой. После работы шланги хранятся на стойках, при перерывах в работе концы шлангов подвешиваются на подставки или держатели.

166. Дезинфекция коммуникаций бродильного и лагерного отделений проводится принудительным способом в замкнутой системе.

167. Ежедневно проводится санитарная обработка полов и мостков щетками.

168. В цехах ведется учетная документация по регистрации времени

пропарки и дезинфекции аппаратуры и оборудования.

169. Вся работа в отделении чистых культур проводится в асептических условиях. Воздух, поступающий в стерилизатор и цилиндры для сбрасывания, проходит через воздушные фильтры.

170. Дрожжерастительные аппараты перед началом работы стерилизуются паром в течение 45 мин под давлением 0,5-1 атм.

171. Не реже одного раза в месяц (или при замене чистой культуры) все емкости дрожжерастительных аппаратов освобождаются от осадка струей воды под давлением, стенки чистятся механически и промываются водой, с использованием моющих средств.

172. Помещение отделения чистой культуры дрожжей в конце каждой смены тщательно убираются, струей воды удаляются остатки сусле с пола. Стены, пол и двери еженедельно обрабатываются дезинфицирующими растворами.

173. Лагерный цех содержится сухим, оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией. В лагерных помещениях, где применяется внешнее охлаждение, поддерживается температура не выше + 3⁰С. Температура воздуха в помещении при работе оборудования с внутренним охлаждением не нормируется. Санитарная обработка наружных поверхностей танков и бочек проводится в соответствии с технологическими требованиями к мойке тары.

174. По мере освобождения лагерные танки моются чистой водой с щетками, дезинфицируются и промываются струей воды.

175. При механической мойке лагерных бочек и танков струей воды под давлением 6-8 атм в течение 3 мин смываются остатки дрожжей, затем обрабатывается поверхность дезинфицирующим раствором и после 30-ти минутной выдержки вновь промывается водой в течение 3 мин.

176. Трубопроводы между лагерным цехом и цехом разлива перед и после каждого пуска пива промываются в течение 10 мин водой.

177. Трубопроводы для подачи пива в фильтрационное отделение один раз в неделю промываются водой и в течение 10 мин пропариваются.

178. Сборники фильтрованного пива оборудуются с индивидуальной изоляцией и охлаждением или устанавливаются в охлаждаемом помещении.

179. Металлические и эбонитовые рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промываются водой с щетками, не реже одного раз в неделю дезинфицируются.

180. Сепараторы для осветления пива по окончании работы подключаются на циркуляционную мойку щелочью и водой, не реже одного раза в неделю разбираются и моются мягкими щетками с использованием моющих средств с последовательной промывкой горячей и холодной водой.

181. При использовании диатомитовых или кизельгуровых фильтров ежедневно, после окончания фильтрования и удаления осадка с элементов фильтра, фильтр промывается холодной, затем горячей водой с температурой от +85⁰С до +90⁰С в течение 15-20 мин. Горячую воду вытесняют холодной и оставляют до следующего цикла работы.

182. Не реже одного раза в неделю система фильтра заполняется моющим раствором при температуре +60⁰С, которая циркулируется в замкнутом цикле в течение 15 мин. После этого фильтр промывается горячей и холодной водой и обрабатывается дезинфицирующим раствором с последующей промывкой холодной водой.

183. Сетчатые фильтры не реже одного раза в месяц промываются 1 % раствором азотной кислоты. При стерильной фильтрации пластины фильтра обрабатываются паром при разности давлений в 0,5 атм.

4. Требования к условиям производства безалкогольной продукции

184. В составе производственных помещений безалкогольной продукции (напитков) предусматривают отделение водоподготовки, сироповарочное отделение, купажное отделение с участком фильтрации, цех розлива.

185. Для размещения производства безалкогольной продукции выделяются отдельные помещения для купажа и розлива. В случае, если безалкогольная продукция производится на отдельном объекте или цехе, для нее предусматриваются производственные и вспомогательные помещения.

Бак для охлаждения воды, идущей на изготовление безалкогольных напитков, промывается ежедневно.

186. Не допускается выработка безалкогольной продукции без предварительного охлаждения воды и сиропов. Перед поступлением на сатуратор вода пропускается через специальные фильтры и охлаждается. Фильтры подвергаются санитарной обработке в соответствии с программой производственного контроля объекта.

187. Машины, аппараты, смесители, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также весь цеховой инвентарь до начала смены и после окончания работы тщательно промывается, дезинфицируется и исправляется от возможных механических дефектов.

188. Приготовление сахарного сиропа осуществляется горячим или холодным способом в закрытых аппаратах оборудованных механическими мешалками.

189. Приготовление колера производится в опрокидывающихся сосудах с электрическим обогревом, снабженных механической мешалкой.

190. Купажеры оборудуются крышками, механическими мешалками и

м е р н ы м и

с т е к л а м и .

191. Купажеры, сиропопроводы, емкости хранения сиропа подвергают очистке и безразборной (CIP) мойке и дезинфекции.

192. Для варки сиропов допускается применение котлов с нелуженой внутренней поверхностью (зеркальный блеск).

4.1 Требования к условиям производства кваса

193. В составе квасного цеха выделяют основной набор помещений:

1) сырьевой цех (с отделением концентратов, складом сахара, отделением хранения концентрата квасного сусла);

2) квасной цех (склад сахара, сироповарочное отделение, бродильно-купажное отделение, отделение чистой культуры дрожжей (в случае применения), отделение розлива хлебного кваса в цистерны);

3) моечно-разливочный цех (в случае разлива в бутылки, другие емкости);

4) склад посуды (неотапливаемый) или навес (экспедиция).

Купажирование и розлив кваса размещают в отдельных помещениях, при этом, не допускается их размещение на открытых площадках.

194. Предварительное разведение концентрата квасного сусла и его стерилизация производится в закрытых аппаратах с механической мешалкой и паровой рубашкой. На трубопроводе, подающем пар в рубашку, устанавливают автоматическое редуцирующее устройство с манометром и предохранительным к л а п а н о м .

195. Купажные емкости и аппараты для приготовления рабочих растворов квасного сусла оборудуются механическими мешалками и закрываются к р ы ш к а м и .

196. Сбраживание квасного сусла осуществляется в закрытых сосудах, оснащенных манометрами и предохранительными клапанами и оборудованных н и ж н и м и л ю к а м и .

197. Бродильно-купажные емкости маркируют четкой надписью "Осторожно! Углекислый газ" и соответствующим знаком безопасности.

198. Бродильно-купажное отделение оснащают прибором для определения содержания диоксида углерода в помещении и емкостях, не менее двух шланговых противогазов и двух предохранительных ляточных поясов со страховочными канатами (веревками).

199. Емкость для хранения концентрата квасного сусла после освобождения и перед приемкой свежих порций моется горячей водой, дезинфицируется и многократно ополаскивается водой или обрабатывается паром.

200. Чан с мешалкой для растворения концентрата в воде и купажный чан для

купажирования сусла с сахаром после каждого цикла работы промываются и обрабатываются паром, не реже двух раз в неделю дезинфицируются.

201. Заторные и настойные чаны после каждой варки квасного сусла промываются водой до полного удаления остаточной гущи. Не менее одного раза в неделю чаны дезинфицируются.

202. При круглосуточной работе объекта теплообменники для отстоявшегося квасного сусла, охлаждения сброженного сусла и кваса дезинфицируются не реже одного раза в неделю.

203. При периодической (двухсменной работе) в конце рабочего дня все сусло из суслопровода и теплообменников спускается в заторный чан. Суслопроводы промываются горячей водой и дезинфицируются не реже одного раза в неделю.

204. Открытые бродильные и купажные чаны после каждого цикла промываются водой и дезинфицируются не реже двух раз в неделю.

205. Для приготовления хлебного кваса используются чистые культуры дрожжей и молочнокислых бактерий.

5. Требования к условиям производства тонизирующих напитков

206. В качестве тонизирующих веществ (компонентов) допускается использовать кофеин и содержащие его растения (растительные экстракты) чай, кофе, гуарана, мате и другие, а также лекарственные растения и их экстракты, оказывающие тонизирующее действие (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк и другие). В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более двух тонизирующих компонентов, слабоалкогольных - не более одного.

207. При производстве тонизирующих напитков допускается использование минеральных веществ, витаминов и витаминоподобных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена.

208. Количество тонизирующих компонентов (кроме кофеина) и других биологически активных веществ в суточной дозировке (одна потребительская упаковка) тонизирующих напитков допускается не более 50 % от верхнего допустимого уровня потребления за исключением витаминов, витаминно-подобных веществ, минеральных веществ, субстратов и стимуляторов энергетического обмена, содержание которых не более верхнего допустимого уровня потребления.

209. Тонизирующие напитки выпускаются в фасованном виде с объемом упаковки не менее 180 миллилитров (далее - мл) и не более 500 мл.

6. Требования к условиям производства питьевой воды, расфасованной в емкости

210. Производство питьевой воды, расфасованной в емкости осуществляется в соответствие с требованиями технического регламента "Требования к безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости", утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 9 июня 2008 года № 551.

211. Не допускается присутствие в расфасованной воде различных включений, поверхностной пленки и осадка.

212. Розливные агрегаты до и после розлива промываются чистой водой.

213. Показатели качества и безвредности поступающей на розлив питьевой воды, расфасованной в емкости, соответствуют требованиям, установленным в приложении 2 к настоящим Санитарным правилам и показателям безвредности - требованиям нормативной документации на конкретный вид продукции.

214. Нормативы физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава питьевой воды, расфасованной в емкости соответствуют требованиям, установленным в приложении 3 к настоящим Санитарным правилам.

215. Микробиологические, вирусологические и паразитологические показатели питьевой воды, расфасованной в емкости соответствуют требованиям, установленным в приложении 4 к настоящим Санитарным правилам.

216. На объектах смешанного профиля не допускается производить розлив расфасованной воды на линиях, предназначенных для розлива безалкогольной продукции (напитков) и вина.

217. Очистка или замена фильтров осуществляется в соответствии с технологической инструкцией технической документации изготовителя. Производственный лабораторный контроль эффективности работы фильтров проводится не реже одного раза в месяц.

218. В случае обнаружения в процессе эксплуатации месторождения подземных вод загрязнения природной минеральной и родниковой воды и не соответствия их установленным химическим, микробиологическим характеристикам, производитель немедленно приостанавливает операции по добыче воды, а также процесс розлива в емкости до устранения загрязнения.

219. Транспортные емкости (цистерны, танкеры) используемые для транспортировки минеральной природной или питьевой воды (от водозаборного сооружения до объекта, на объекте) маркируются, при этом использование их для перевозки других видов продукции не допускается.

220. Для наполнения транспортных емкостей, а также слива из них воды

применяют стационарные трубопроводы.

221. Шланги из резины или других материалов используются в качестве гибкого соединения автомобильных и железнодорожных цистерн со стационарными трубопроводами. Шланги хранятся в условиях, исключающих возможность их загрязнения, подвешенными на специальных крюках, концы шлангов не касаются пола. Шланги оборудуются пистолетами.

222. Соединительные шланги после каждого приема воды промываются горячей водой (температура не менее $+60^{\circ}\text{C}$) и дезинфицируются в маркированных емкостях, затем промываются проточной холодной водой.

223. Проверка технического состояния трубопроводов и коллекторов проводится не реже одного раза в квартал.

224. Питьевая вода, расфасованная в емкости и упакованная в потребительскую упаковку (тару), хранится в затемненных складских помещениях при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+20^{\circ}\text{C}$, относительной влажности не выше 85 %, защищается от непосредственного воздействия солнечного света.

П р и л о ж е н и е 1

к Санитарным правилам

"Санитарно-эпидемиологические

требования к объектам по производству
алкогольной продукции, безалкогольной
продукции и питьевой воды,
расфасованной в емкости"

Журнал

учета выявления и ликвидации аварий

и ремонтных работ на водопроводе и канализации

№ п/п	Место, дата и время аварии	Характер повреждений	Дата и время проведения ремонта	Кем, как и когда была проведена дезинфекция водопроводной сети	Результаты анализов воды после проведения дезинфекции водопроводной сети	Росписи ответственного за участок проводившего ремонт
1	2	3	4	5	6	7

П р и л о ж е н и е 2

к Санитарным правилам

"Санитарно-эпидемиологические

требования к объектам по производству
алкогольной продукции, безалкогольной

продукции и питьевой воды,
расфасованной в емкости"

Показатели качества и безвредности питьевой воды, расфасованной в емкости

№ п/п	Показатели	Единицы измерения	Нормативы качества, не более		Показатель вредности	Клас опасн
			д л я расфасованных вод	д л я детского питания		
1	2	3	4	5	6	7
Органолептические показатели:						
1.	Запах при +20 ⁰ С	баллы	0	0	орг. ¹⁾	-
2.	При нагревании до +60 ⁰ С	баллы	0	0	орг.	-
3.	Привкус	баллы	0	0	орг.	-
4.	Цветность	градусы	5	5	орг.	-
5.	Мутность	ЕМФ	1,0	0,5	орг.	-
6.	Водородный показатель (рН), в пределах	единицы	6,5-8,5	6,0-8,0	орг.	-
Показатели солевого состава*:						
7.	Хлориды (CL ⁻)	г/л	250	150	орг.	4
8.	Сульфаты(SO ₄ ²⁻)	г/л	250	150	орг.	4
9.	Фосфаты (PO ₄ ³⁻)	мг/л	3,5	3,5	орг.	4
Критерии безвредности химического состава						
Показатели солевого и газового состава:						
10.	Силикаты (по Si)	мг/л	10	10	с.-т.	2
11.	Нитраты по (NO ₃ ⁻)	мг/л	20	5	орг.	3
12.	Цианиды (по CN ⁻)	мг/л	0,035	0,035	с.-т. ²⁾	2
13.	Сероводород (H ₂ S)	мг/л	0,003	0,003	орг. зап.	4
Токсичные металлы:						
14.	Алюминий (Al)	мг/л	0,2	0,1	с.-т.	2
15.	Барий (Ba, суммарно)	мг/л	0,7	0,1	с.-т.	2
16.	Бериллий (Be, суммарно)	мг/л	0,0002	0,0001	с.-т.	2
17.	Железо (Fe, суммарно)	мг/л	0,3	0,3	орг.	3
18.	Кадмий (Cd, суммарно)	мг/л	0,01	0,01	с.-т.	2
19.	Кобальт (Co, суммарно)	мг/л	0,1	0,1	с.-т.	2
20.	Литий (Li, суммарно)	мг/л	0,03	0,03	с.-т.	2
21.	Марганец (Mn, суммарно)	мг/л	0,05	0,05	орг.	3
22.	Медь (Cu, суммарно)	мг/л	1,0	1,0	орг.	3
23.	Молибден (Mo, суммарно)	мг/л	0,07	0,07	с.-т.	2

24.	Натрий (Na, суммарно)	мг/л	200	20	с.-т.	2
25.	Никель (Ni, суммарно)	мг/л	0,02	0,02	с.-т.	3
26.	Ртуть (Hg, суммарно)	мг/л	0,0005	0,0002	с.-т.	1
27.	Селен (Se, суммарно)	мг/л	0,01	0,01	с.-т.	2
28.	Серебро (Ag, суммарно)	мг/л	0,025	0,0025**	с.-т.	3
29.	Свинец (Pb, суммарно)	мг/л	0,1	0,1	с.-т.	2
30.	Стронций (Sr ²⁺)	мг/л	7,0	7,0	с.-т.	2
31.	Сурьма (Sb, суммарно)	мг/л	0,005	0,005	с.-т.	2
32.	Хром (Cr ⁶⁺)	мг/л	0,05	0,03	с.-т.	3
33.	Цинк (Zn ²⁺)	мг/л	5,0	3,0	орг.	3
Токсичные неметаллические элементы:						
34.	Бор (B, суммарно)	мг/л	0,5	0,3	с.-т.	2
35.	Мышьяк (As, суммарно)	мг/л	0,01	0,006	с.-т.	2
36.	Озон ***	- " -	0,1	0,1	орг.	3
Галогены:						
37.	Бромид-ион	мг/л	0,2	0,01	с.-т.	2
38.	Хлор остаточный связанный ⁴⁾	- " -	0,1	0,1	орг.	3
39.	Хлор остаточный свободный ⁴⁾	- " -	0,05	0,05	орг.	3
Показатели органического загрязнения:						
40.	Окисляемость перманганатная	мгО ₂ /л	3,0	2,0	-	-
41.	Аммиак и аммоний-ион (по N ₂)	мг/л	0,1	0,05	-	-
42.	Нитриты (по NO ₂)	мг/л	0,5	0,005	орг.	2
43.	Органический углерод	мг/л	10	5	-	-
44.	Поверхностно-активные вещества (ПАВ), анионо-активные	мг/л	0,05	0,05	орг.	-
45.	Нефтепродукты (суммарно)	мг/л	0,05	0,01	орг.	-
46.	Фенолы летучие (суммарно)	мг/л	0,0005	0,0005	орг. зап.	4
47.	Хлороформ ⁴⁾	мг/л	0,06	0,001	с.-т.	2
48.	Бромформ ⁴⁾ (при бромировании)	мг/л	0,02	0,001	с.-т.	2
49.	Дибромхлорметан ⁴⁾	мг/л	0,01	0,001	с.-т.	2
50.	Бромдихлорметан ⁴⁾	мг/л	0,01	0,001	с.-т.	2
51.	Четыреххлористый углерод ⁴⁾	мг/л	0,002	0,001	с.-т.	2
52.	Формальдегид	мг/л	0,025	0,025	с.-т.	2
53.	Бенз(а)пирен	мг/л	0,000005	0,000001	с.-т.	2
54.	Ди (2-этилгексил) фталат	мг/л	0,006	0,0001	с.-т.	2
55.	Гексахлорбензол	мг/л	0,0002	0,0002	с.-т.	2
56.	Линдан (гамма-изомер ГХЦГ)	мг/л	0,0005	0,0002	с.-т.	1
57.	2,4 - Д	мг/л	0,001	0,001	с.-т.	2
58.	Гептахлор	мг/л	0,00005	0,00005	с.-т.	2

59.	ДДТ (сумма изомеров)	мг/л	0,0005	0,0005	с.-т.	2
60.	Атразин	мг/л	0,0002	0,0002	с.-т.	2
61.	Симазин	мг/л	0,0002	0,0002	с.-т.	4
Комплексные показатели токсичности ³⁾ :						
62.	По $\sum \text{NO}_2 \text{ и } \text{NO}_3$	единицы	≤ 1	≤ 1	-	-
63.	По $\sum$ тригалометанов	- " -	≤ 1	≤ 1	-	-
Показатели радиационной безопасности ⁶⁾ :						
64.	Удельная суммарная альфа-радиоактивность	Бк/л	0,2	0,2	-	радиог
65.	Удельная суммарная бета-радиоактивность	Бк/л	1,0	1,0	-	- " -

* - показатели солевого состава, нормированные по влиянию на органолептические свойства воды;

** - в расфасованной воде для приготовления детского питания не допускается использование серебра в качестве консерванта;

*** - контроль содержания остаточного озона производится после камеры смешения при обеспечении времени контакта не менее 12 минут.

1. Приведенные сокращения:

1) орг. - органолептический показатель;

2) с.-т. - санитарно-токсикологический показатель;

3) Рассчитываются по формуле:, где:

С - содержание в расфасованной воде конкретного в-ва в мг (мкг)/л;

ПДК - предельно допустимая концентрация этого вещества в расфасованной воде с учетом ее категории в мг (мкг)/л.

Рекомендуемая величина 1.

4) Анализ выполняется только расфасованной воды, источником которой является питьевая вода из централизованных систем питьевого водоснабжения;

5) Для газированных вод допускается ниже 6,5 единиц (до 4,5);

6) Эффективная доза, создаваемая при годовом потреблении расфасованной воды не должна превышать 0,1 мЗв.

П р и л о ж е н и е 3

к Санитарным правилам

"Санитарно-эпидемиологические

требования к объектам по производству

алкогольной продукции, безалкогольной

продукции и питьевой воды,

расфасованной в емкости"

Нормативы физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава питьевой воды, расфасованной в емкости

№ п/п	Показатели	Единицы измерения	Нормативы физиологической полноценности питьевой воды, в пределах	Нормативы качества расфасованных не более	
				для расфасованных вод	для детского питания
1	2	3	4	5	6
1	Общая минерализация (сухой остаток)	мг/л	100-1000	50-1000	200-500
2	Жесткость	мг-экв/л	1,5-7	не более 7	1,5-7,0
3	Щелочность	мг-экв/л	0,5-6,5	не более 6,5	0,5-6,5
4	Кальций (Ca)	мг/л	25-130*	не более 130	25-80
5	Магний (Mg)	мг/л	5-65*	не более 65	5-50
6	Калий (K)	мг/л	-	не более 20	2-20
7	Бикарбонаты (HCO_3)	мг/л	30-400	не более 400	30-400
8	Фторид-ион (F)	мг/л	0,5-1,5	не более 1,5	0,6-1,2****
9	Йодид-ион (J)	мкг/л	10-125	не более 125**	0,04-0,06

П р и м е ч а н и я :

* - Расчетно: исходя из максимально допустимой жесткости 7 мг-экв/л и учета минимально необходимого уровня содержания магния при расчете максимально допустимого содержания кальция и наоборот.

** - Йодирование воды на уровне ПДК допускается при отсутствии профилактики йоддефицита за счет йодированной соли при условии соблюдения допустимой суточной дозы (ДСД) йодид - иона, поступающего суммарно из всех объектов окружающей среды в организм.

*** - Йодирование воды на уровне 40-60 мкг/л разрешается в качестве способа массовой профилактики йоддефицита при использовании иных мер профилактики.

**** - В расфасованной воде для детского питания (при искусственном вскармливании) содержание фторид-иона - в пределах 0,6-0,7.

П р и л о ж е н и е 4

к Санитарным правилам

"Санитарно-эпидемиологические

требования к объектам по

производству

алкогольной продукции,

безалкогольной

продукции и питьевой воды,

расфасованной в емкости"

Микробиологические, вирусологические и паразитологические показатели питьевой воды, расфасованной в емкости

№ п/п	Показатели	Единицы измерения	Нормативы качества расфасованных вод	
			для расфасованных вод	для детского питания
1	2	3	4	5
Бактериологические показатели:				
1.	ОМЧ при температуре 37 ⁰ С	КОЕ/мл	не более 20	не более 20
2.	ОМЧ при температуре 22 ⁰ С	КОЕ/мл	не более 100	не более 100
3.	Общие колиформные бактерии	КОЕ/100 мл	Отсутствие в 300 мл	отсутствие в 300 мл
4.	Термотолерантные колиформные бактерии	КОЕ/100 мл	Отсутствие в 300 мл	отсутствие в 300 мл
5.	Глюкозоположительные колиформные бактерии	КОЕ/100 мл	Отсутствие в 300 мл	отсутствие в 300 мл
6.	Споры сульфит-редуцирующих клостридий	КОЕ/100 мл	Отсутствие в 20 мл	отсутствие в 20 мл
7.	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>		Отсутствие в 1000 мл	отсутствие в 1000 мл
8.	Микроорганизмы 2 и 3 группы патогенности	КОЕ/100 мл	Отсутствуют	отсутствуют
Вирусологические показатели:				
9.	Коли-фаги	БОЕ/100 мл	Отсутствие в 1000 мл	отсутствие в 1000 мл
Паразитарные показатели:				
10.	Ооцисты криптоспоридий	кол-во/50 л	Отсутствие	отсутствие
11.	Цисты лямблий	кол-во/50 л	Отсутствие	отсутствие
12.	Яйца гельминтов	кол-во/50 л	Отсутствие	отсутствие

П р и л о ж е н и е 5
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам по производству
алкогольной продукции, безалкогольной
продукции и питьевой воды,
расфасованной в емкости"

Журнал

результатов медицинских осмотров работников цеха

Цех (бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Цех, Должность	Месяц/дни						
			1	2	3	4	7	...	30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1			здоров	отпуск	болен	выходной	отстранен от работы	...	здоров
2									

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан