

Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков"

Утративший силу

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 августа 2010 года № 597. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 26 августа 2010 года № 6448. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

П р и м е ч а н и е Р Ц П И !

Порядок введения в действие приказа см. п. 6.

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 1), 2), 3), 6), 10), 18), 20), 27), 28), 32) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения",

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законом порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

4. Признать утратившими силу следующие приказы:

1) и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 августа 2004 года № 630 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по эпидемиологии и гигиене "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 3075, опубликован в Бюллетень нормативных правовых актов, октябрь 2005 года, № 19 , ст. 180));

2) Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 мая 2008 года № 314 "О внесении дополнений и изменений в приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 августа 2004 года № 630 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм по эпидемиологии и гигиене питания"" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 5257, опубликован в газете "Юридическая газета" от 31 июля 2007 года № 115 (1515)).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

И.о. Министра

Б. Садыков

Утверждены приказом
и.о Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 4 августа 2010 года № 597

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков"

1. Общие положения

1. Санитарно-эпидемиологические правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам по производству пива и безалкогольных напитков" (далее - санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц независимо от форм собственности, деятельность которых связана с изготовлением, реализацией пива и безалкогольных напитков.

2. Руководители организаций и физические лица обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) бутылка из полиэтилентерефталата (далее - ПЭТФ) - преформа (заготовка), предназначенная для производства бутылок и розлива безалкогольных напитков;

2) дробина - раздробленное ячменное зерно;

3) кеги - цилиндрические металлические емкости с герметически закрытой внутренней поверхностью;

4) купажиры - емкости для смешивания различных пищевых продуктов в определенных соотношениях для улучшения качества, получения изделий определенного типа и состава;

5) осмолка - обработка емкостей специальными веществами;

6) "передвижная грядка" - специальное оборудование для проращивания ячменя;

7) пищевые добавки - натуральные и искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления и производства в целях придания им определенных свойств и (или) сохранения их качества;

8) солод - продукт пророщенных зерен злаков;

9) сатуратор - аппарат для насыщения жидкостей углекислым газом;

10) сусло - водный раствор солода, предназначенный для сбраживания;

11) трансмиссия - устройство или система для передачи вращения от двигателя к рабочим машинам (дробилкам);

12) укупорочный колпачок (кронен-пробка) - специальная пробка для укупорки бутылок, препятствующая выходу газа;

13) фитинг - приспособление, соединенное с трубкой подачи жидкости, достающее до дна кега, дающее возможность промывать, наполнять и опорожнять кег.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории объекта по производству пива и безалкогольных напитков

4. Размещение объектов по производству пива и безалкогольных напитков (далее - объекты), предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии положительного санитарно-эпидемиологического заключения.

5. Объекты размещаются на отдельной территории. Строящиеся или проектируемые производства располагаются по отношению к жилым зданиям на расстоянии не менее 50 метров (далее - м). Не допускается размещение объектов в жилых зданиях.

6. Территория производства ограждается, озеленяется, благоустраивается и имеет отдельные въезд и выезд.

7. Территория подразделяется на производственную и хозяйственную зоны. В производственной зоне размещаются: производственный корпус, складские помещения для сырья и готовой продукции, бытовые помещения, здравпункт, в хозяйственной зоне - ремонтные мастерские, склады тары и топлива, котельная, гараж, площадка с контейнерами для сбора мусора, надворный туалет.

8. Для стока атмосферных вод предусматриваются уклоны, направленные от зданий и других сооружений к водосборникам. Водосборники и водостоки

регулярно очищаются, своевременно ремонтируются. Территория ежедневно убирается, в летнее время - поливается, в зимнее время - очищается от снега и льда, посыпается песком.

9. Для сбора и хранения пивной и квасной дробины оборудуются бункеры или ящики из водонепроницаемых материалов. Сборники для дробины размещаются на асфальтированных или бетонированных площадках, которые имеют уклоны, направленные к трапам.

10. Транспортировка дробины производится в автомашинах с металлическими водонепроницаемыми закрытыми кузовами или в специальных цистернах, баках, оборудованных самосвалах с уплотненными кузовами или машинах с деревянными кузовами, обитыми жостью.

11. Хозяйственная зона располагается с подветренной стороны по отношению к производственной зоне. Все проезды и проходы на территории объектов асфальтируются.

12. Тара, строительные и хозяйственные материалы хранятся в складах. Допускается складирование тары и временное ее хранение под навесом на асфальтированных площадках.

13. Для сбора битых бутылок (стеклобоя) и мусора используются металлические контейнеры, установленные на асфальтированной площадке, размеры которой в три раза превышают площадь основания контейнеров и располагаются не ближе 15 м от производственных и вспомогательных помещений.

14. Удаление отходов и мусора производится при их накоплении не более чем на 2/3 емкости контейнера, но не реже одного раза в день. После освобождения контейнеры моются и дезинфицируются средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

15. Вывоз мусора осуществляется специальным автотранспортом.

16. Отдельно стоящие надворные туалеты устанавливаются на расстоянии не менее 25 м от производственных и складских помещений, содержатся в чистоте и ежедневно дезинфицируются.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации

17. Выбор земельного участка под строительство, проектирование строительства, реконструкция и ввод объекта в эксплуатацию осуществляется по согласованию с государственным территориальным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

18. Здание объекта оборудуется централизованными системами водоснабжения, отопления и канализации.

19. Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу, и иметь благоприятные органолептические свойства.

20. Допускается использование технической воды для охлаждения компрессоров, полива территории, подвода к смывным бачкам и писсуарам в туалетах. Системы питьевого и технического водоснабжения предусматриваются отдельными трубопроводами, которые окрашиваются в отличительные цвета.

21. Для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды предусматриваются отдельные накопительные резервуары. Обмен воды в резервуарах обеспечивается в срок не более 48 часов. Резервуары имеют скобы, лестницы и люки закрываются на замок и пломбируются.

22. Очистка и дезинфекция резервуаров проводится после каждого освобождения, но не реже одного раза в год, при аварийных ситуациях, после проведения ремонтных работ с последующим лабораторным контролем.

23. Качество воды, подаваемой в резервуары и производственные цехи, контролируется производственной лабораторией.

24. В производственных помещениях: подводится холодная и горячая вода с установкой смесителей в точках забора воды для технологических нужд; смывные краны для уборки устанавливаются из расчета один кран на 500 квадратных метров (далее - m^2) в цехах. Раковины для мытья рук в цехах имеют смесители, снабжаются мылом, разовыми полотенцами или электрополотенцем.

25. Использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений не допускается.

26. Снабжение работающих питьевой водой производится посредством сатураторных установок, которые имеют устройство для механической мойки стаканов.

27. Здание объекта подсоединяется к общегородской канализации или имеет самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренние сети канализации для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод предусматриваются отдельными.

28. При размещении производства в неканализованных населенных пунктах предусматривается местная канализация. Бетонированная яма для приема сточных вод имеет крышку и очищается по мере накопления на две трети объема

4. Санитарно-эпидемиологические требования к отоплению, вентиляции и освещению

29. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения объектов оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией.

30. Отделения брожения и дображивания, дрожжевые отделения оборудуются охлаждаемыми с приточно-вытяжной вентиляцией с забором воздуха не выше 1,5 м от земли.

31. Нагревательные приборы отопления предусматриваются легко доступными для чистки от пыли.

32. Все производственные и вспомогательные помещения имеют естественное и искусственное освещение.

33. Источники освещения производственных цехов и складов заключаются в специальную арматуру: люминесцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны.

34. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей допускается использование переносных ламп напряжением не выше 12 ватт, заключенные в защитные сетки.

35. В производственных помещениях показатели микроклимата (температура, относительная влажность и скорость движения воздуха) соответствуют гигиеническим нормативам.

36. Технологическое оборудование имеет виброизолирующие устройства. Для снижения шума от вентиляционных систем воздуховоды покрываются звукопоглощающими материалами.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным помещениям

37. Не допускается располагать производственные цехи в подвалах и полуподвальных помещениях, кроме бродильно-лагерных отделений.

38. Потолки и стены всех помещений белятся, панели в отделениях розлива, бродильном, суловом, дрожжевом, лагерном и фильтрации облицовываются плиткой или другим материалом устойчивым к влаге - на высоту 1,8 м, в варочном отделении - до потолка.

39. Слив в канализацию сточных вод из оборудования производится закрытым способом.

40. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, изготавливаются из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

41. Изоляция аппаратуры и трубопроводов окрашиваются разноцветной масляной краской.

42. Все открывающиеся наружные проемы (окна, форточки, двери) в теплое время года защищаются сетками.

43. Производственные и вспомогательные помещения, оборудование и инвентарь содержатся в чистоте.

44. Уборка производственных, подсобных помещений проводится техническими работниками, рабочих мест и оборудования - самими работниками, либо лицами специально закрепленными для этих целей.

45. Уборочный инвентарь маркируется и хранится в отдельных шкафах.

46. Уборка полов в производственных помещениях производится в процессе работы и по ее окончании. По окончании работы производится влажная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря. Во влажных помещениях уборка ведется до полного удаления влаги. Перила лестничных клеток промываются по мере загрязнения. Оконные стекла, внутренние рамы и пространства между ними промываются не реже одного раза в месяц.

47. Текущий ремонт производственных и складских помещений производится по мере загрязнения и не реже одного раза в год. При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются специальными препаратами, разрешенными к применению в Республике Казахстан. Места с отбитой штукатуркой немедленно оштукатуриваются с последующей побелкой или покраской.

48. Кабины подъемников ежедневно очищаются и протираются, защитные ограждения, трансмиссии, вентиляционные камеры и каналы очищаются не реже одного раза в квартал.

49. Не допускается хранение запасных частей, мелких деталей, гвоздей в производственных помещениях. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих хранится в переносных инструментальных ящиках.

50. Небольшие ремонтные работы выполняются без остановки производства при условии надежной защиты от попадания посторонних предметов в продукцию.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению сырья

51. В производстве используются пищевые добавки (красители, ароматизаторы, стабилизаторы, пищевые кислоты), разрешенные к применению в Республике Казахстан. Хранение пищевых добавок осуществляется в упаковке организации-изготовителя в специальных шкафах на материальном складе. Пересыпание, переливание их в другую посуду не допускается.

52. В складах, предназначенных для хранения пищевого сырья, не допускается совместное хранение не пищевых материалов, отходов и сметов зерна, сахара.

53. Вентиляционные отверстия в складских помещениях, слуховые окна, засетчиваются, окна застекляются.

54. Склады для хранения сырья размещаются в сухих, хорошо вентилируемых помещениях, оборудуются стеллажами, обеспечиваются психрометрами для контроля температурно-влажностного режима, установленными на высоте 25-30 сантиметров (далее - см) от пола и не менее 70 см от стен. Хранение солода и ячменя производится в складах, оборудованных системами приточно-вытяжной вентиляции, аспирации, термометрами и психрометрами.

55. Хмель хранится в сухом, темном и охлаждаемом помещении. Независимо от вида и качества хмелевых продуктов хранение их производится при температуре от 0 до плюс 2 градусов Цельсия (далее - °C). Перед приемом хмеля и ячменя нового урожая склады ремонтируются и дезинфицируются.

56. Сырье в мешках и ящиках хранится на стеллажах на расстоянии от пола 25-30 см и 70 см от стен, с разрывом между штабелями 0,5 м и шириной главного прохода - 1,5 м.

57. При складе предусматривается обогреваемое помещение для обслуживающего персонала, оборудованное шкафами для хранения одежды, умывальником.

58. Уборка складского помещения (потолка, стен, пола) производится не реже одного раза в неделю.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства

59. Технологический процесс производства пива состоит из ряда последовательных этапов:

- обработка ячменя,
- солодоращение,
- сушка солода,
- приготовление сусла,
- подготовка пивных дрожжей,
- брожение сусла и дображивание пива,
- розлив пива.

60. К производственным помещениям производства пива относятся: отделения элеватора и солодовни,

отделения сушки и дробления солода,
отделение варки сусла,
отделение охлаждения сусла,
бродильное отделение,
отделение чистой культуры дрожжей,
лагерный цех,
филтрационное отделение
отделение розлива.

61. К производственным помещениям безалкогольных напитков относятся:

отделения водоподготовки,
сироповарочное отделение,
купажное отделение с участком фильтрации,
цех розлива.

62. Все технологическое оборудование, аппараты, емкости, инвентарь, тара и упаковочные материалы изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования элеватора, солодовни и варочного цеха

63. Обработка зерна и подготовка солода проводятся в помещениях элеватора и солодовни.

64. Помещения для очистки зерна и солода оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией или аспирационными установками. Зерноочистительное оборудование герметично подсоединяется к системе вентиляции и имеет исправные заслонки и люки для обслуживания.

65. Производство ячменного солода осуществляется в соответствии с технологической инструкцией для конкретного сорта пива.

Ячмень, поступающий на замочку промывается, дезинфицируется с последующим замачиванием в растворе негашеной извести из расчета 150-300 грамм (далее - г) на каждые 100 килограмм (далее - кг) замачиваемого ячменя.

66. Замочные чаны, ящики для выращивания солода, барабаны, ящичные сита, подситовые пространства, ворошители для зерна после каждого цикла работы чистятся, моются и дезинфицируются.

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

68. В целях обеспыливания расстояние от конца лотка или трубы, подающей ячмень в замочный чан до поверхности воды предусматривается минимальным.

69. После каждого спуска солода решетки очищаются, а стены, окна и двери обметаются. Помещение сушилки и другие сухие помещения, расположенные около нее, обметаются не реже одного раза в неделю, белятся один раз в квартал. Окна и двери протираются влажной тряпкой. Горизонтальные и вертикальные сушилки, как и сушилки непрерывного действия обрабатываются механическим способом (очистка сит) не реже одного раза в неделю.

70. Зонт и вытяжная труба сушилки очищаются и дезинфицируются не реже одного раза в месяц, калориферное отделение очищается от ростков не реже одного раза в сутки.

71. Потолок и стены помещения мельницы в дробильном отделении очищаются не реже одного раза в неделю и белятся - один раз в квартал.

72. Варочный цех состоит из дробильного и варочного отделений, где производится подготовка зерна к варке и производство сусла, с использованием специальных машин и котлов. Внутренняя поверхность оборудования варочного цеха после каждой варки тщательно промывается и очищается.

73. Все суслопроводы после каждой перекачки промываются холодной водой, пропариваются в течение 15-20 минут и вновь промываются. При применении стеклянных термостойких трубопроводов, коммуникации и арматура не должна пропускать пар при пропаривании.

74. Солодовая и хмелевая дробина после промывки удаляется из цеха в специальные сборники. Шнеки и ящики для дробины после освобождения промываются, пропариваются и дезинфицируются один раз в неделю.

75. Хранение сырья (солода и хмеля, сахара и других материалов) в варочном помещении не допускается.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию бродильного и лагерного цехов

76. Сбраживание сусла производится в бродильном цехе с использованием чистой культуры пивных дрожжей.

77. Брожение сусла проводится в открытых или закрытых аппаратах-чанах (тарелках) или цилиндроконических танках.

78. Резиновые шланги, которыми подается вода для мойки тарелок и чанов, хранятся подвешенными на специальных крюках. Поверхность тарелок и отстойных чанов предусматриваются гладкими, без выбоин, с уклоном к спускному трапу.

79. Жалюзи, устраиваемые в потолке и стенах для доступа воздуха, обеспечиваются сетками от мух.

80. Стропила и верхние жалюзи очищаются от пыли и промываются.

81. Закрытые холодильные аппараты (трубчатые и пластинчатые) ежедневно промываются водой и обрабатываются горячим (60°) раствором однопроцентной щелочи в течение 15 минут с последующим промыванием теплой и холодной водой.

82. Помещение бродильного отделения обеспечивается вентиляцией с внешним охлаждением. Температура воздуха в нем постоянно поддерживается в пределах плюс 5 до плюс 8 °С.

83. Осмолка пивной смолкой или канифольным лаком железных бродильных чанов производится не реже одного раза в год. В случае обнаружения частичного повреждения осмолки производится ее поправка.

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

84. Алюминиевые и эмалированные бродильные чаны внутри защитными покрытиями не покрываются. Снаружи железные и алюминиевые бродильные чаны окрашиваются водостойкими красками.

85. Внутренние поверхности бродильных чанов после освобождения механически очищаются щетками, промываются водой и дезинфицируются в течение 30 минут с последующим тщательным ополаскиванием водой. Не допускается содержание пустых алюминиевых емкостей с остатками влаги.

86. При наличии моющих головок, предварительная очистка бродильных емкостей от дрожжей и остатков деки проводится водой под давлением 6-8 атмосфер в течение 30 минут. Затем на поверхность под давлением наносится дезинфицирующий раствор на 20 минут. Раствор смывается водой под давлением в течение 3 минут.

87. Для дезинфекции бродильных емкостей используются средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

88. Пивной камень с алюминиевой поверхности бродильных чанов удаляется 17-19 % раствором азотной кислоты или сульфаминовой кислоты.

89. Дрожжевые деревянные ванночки покрываются пищевым парафином, лаком или смолкой. Перед наполнением ванночки обеззараживаются дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

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

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

92. Пивопровод, соединяющий бродильные чаны с лагерным отделением, должен промываться холодной водой после каждого спуска и пропариваться с последующей промывкой холодной водой.

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

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

95. Мытье полов и мостков производится водой и щетками ежедневно с применением дезинфицирующих средств.

96. В цехах ведутся журналы регистрации времени пропарки и дезинфекции аппаратуры и оборудования.

97. Работа аппаратуры отделения чистых культур обеспечивается в асептических условиях.

98. Воздух, поступающий в стерилизатор и в цилиндры для сбраживания проходит через воздушные фильтры, обеспечивающие его полную стерильность.

99. Дрожжерастительные аппараты любой системы перед началом работы стерилизуют паром в течение 45 минут под давлением 0,5-1,0 атмосферы (далее - атм).

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

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

102. Лагерный цех оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией. В лагерных помещениях, где применяется внешнее охлаждение, поддерживается температура не выше плюс 30 °С.

103. Осмолка лагерных бочек и железных банок пивной смолкой, канифольным лаком производится не реже одного раза в год.

104. По мере освобождения лагерные танки моют чистой водой с щетками, дезинфицируются и тщательно промываются струей воды.

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

106. Трубопроводы между лагерьным цехом и цехом розлива перед и после каждого пуска пива промываются в течение 10 минут водой.

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

108. Сборники фильтрованного пива имеют индивидуальную изоляцию и охлаждение или устанавливаются в охлаждаемом помещении.

109. Металлические и эбонитовые рамки фильтрационных аппаратов перед каждым пуском промываются водой с щетками, один раз в неделю дезинфицируются.

110. Сепараторы для осветления пива по окончании работы подключаются на циркуляционную мойку щелочью и водой; не реже одного раза в неделю их следует разбирать и чистить мягкими щетками с применением 1-2 % раствора каустической соды с последовательной промывкой горячей и холодной водой.

111. При использовании диатомитовых или кизельгуровых фильтров ежедневно после окончания фильтрования и удаления осадка с элементов фильтра, фильтр промывают холодной, а затем горячей водой с температурой от плюс 85 до плюс 90 °С в течение 15-20 минут. Горячую воду вытесняют холодной и оставляют до следующего цикла работы.

112. Один раз в неделю систему фильтра заполняют 1 % раствором каустической соды при температуре 60 °С, который циркулирует в замкнутом цикле в течение 15 минут. После этого фильтр промывается горячей и холодной водой и обрабатывается дезинфицирующим раствором с последующей промывкой холодной водой.

113. Сетчатые фильтры один раз в месяц промываются 1 % раствором азотной кислоты. При стерильной фильтрации пластины фильтра обрабатываются паром при разности давлений в 0,5 атм.

114. На объектах кроме ежедневной дезинфекции проводится общая дезинфекция всех помещений, оборудования, аппаратуры и инвентаря с остановкой всего производства. Общая дезинфекция производится не реже двух раз в месяц. Перед дезинфекцией производится механическая очистка и мойка оборудования и аппаратуры.

115. Дезинфицирующие средства хранятся в отдельном закрытом помещении. После дезинфекции все оборудование, аппаратура тщательно промываются водой до полного удаления дезинфицирующего раствора.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к производству безалкогольных напитков

116. Для производства безалкогольных напитков используется технологическое оборудование, разрешенное к применению Республики Казахстан.

117. Для размещения производства безалкогольных напитков выделяются отдельные помещения для купажного и розливного цехов.

118. Бак для охлаждения воды, идущей на изготовление безалкогольных напитков промывается ежедневно. Выработка безалкогольных напитков без предварительного охлаждения воды и сиропов не допускается. Перед поступлением на сатуратор вода пропускается через фильтры и охлаждается до температуры плюс 4 °С. Фильтры чистятся и перезаряжаются два раза в месяц.

119. Машины, аппараты, смесители, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также весь цеховой инвентарь до начала смены и после окончания работы тщательно промываются, дезинфицируются и исправляются от возможных механических дефектов.

120. Купажеры, сиропопроводы по мере необходимости разбираются, подвергаются механической очистке, промываются горячей водой, дезинфицируются с последующей промывкой водой.

121. Купажеры герметически закрываются и чистятся снаружи ежедневно. Сироповарочные котлы до и после каждой варки промываются внутри горячей водой, а снаружи ежедневно чистятся. Для варки сиропов допускается применение котлов с нелуженой внутренней поверхностью (зеркальный блеск).

122. Хранение ароматических настоев, органических кислот, заменителей сахара, наполнителей, ароматических веществ, красителей, вспомогательных материалов, моющих средств производится отдельно с соблюдением условий и температуры хранения, исключением возможности попадания посторонних предметов и обогащения их несвойственными запахами и вкусом.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлебного кваса

123. Хлебный квас готовится в отдельном помещении, оснащенном оборудованием, аппаратурой и инвентарем.

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

125. Оборудование хлебодробильного отделения (дробилка квасных хлебцев, дробилка ржаного и ячменного солода) и передаточные механизмы (элеваторы, транспортеры, насосы для перекачки смеси в настойный чан) один раз в неделю очищаются от остатков сырья и дезинфицируются.

126. Чан с мешалкой для растворения концентрата в воде и купажный чан для купаживания сусла с сахаром после каждого цикла работы промываются и обрабатываются паром, два раза в неделю - дезинфицируются.

127. Заторные и настойные чаны после каждой варки квасного сусла промывают водой до полного удаления остаточной гущи. Не менее одного раза в неделю чаны дезинфицируют.

128. При круглосуточной работе объектов теплообменники для отстоявшегося квасного сусла, для охлаждения сброженного сусла, для охлаждения кваса, суслопроводы дезинфицируются один раз в неделю в течение 5-6 часов.

129. При периодической (двухсменной работе) в конце рабочего дня все сусло из суслопровода и теплообменников спускается в заторный чан. Суслопроводы промывают горячей водой. Дезинфекцию суслопроводов проводят один раз в неделю дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

130. Открытые бродильные чаны и купажные чаны следует после каждого цикла промывать водой и дезинфицировать два раза в неделю.

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

132. В помещении для разведения чистых культур перед началом работ производят влажную уборку с последующим применением бактерицидных ламп. Все емкости установки Грейнера (для разводки чистых культур дрожжей) стерилизуются паром.

12. Санитарно-эпидемиологические требования к подготовке бутылок для розлива пива и безалкогольных напитков

133. Бутылки перед загрузкой в моечные ванны подвергаются повторному бракеражу. Бутылки с наличием поврежденного венчика, заусенцами, пузырями или с посторонним запахом отбраковываются.

134. Для мойки бутылок применяются растворы каустической соды, кальцинированной соды и тринатрийфосфата.

135. Мойка бутылок в бутыломоечных машинах различных марок производится в строгом соответствии с инструкцией, прилагаемой к машине. Ополаскивание бутылок производится водой под давлением не менее 1,5 атм.

136. Сильно загрязненные бутылки подвергаются предварительной мойке 5 % раствором кальцинированной соды или 2-3 % раствором технической соляной кислоты. Бутылки, подвергнутые предварительной мойке, в тот же день или не позднее следующего дня направляются на окончательную мойку.

137. Чистка моечных машин производится по мере загрязнения, но 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 обрабатывается 2 % водным раствором хлорной извести и через час смывается водой. Вымытые моечные ванны заполняются новым моющим раствором.

138. За режимом работы бутыломоечных машин устанавливается технический и лабораторный контроль.

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

140. Вымытые бутылки подвергаются контролю перед световым экраном. Недостаточно вымытые бутылки возвращаются на повторную мойку.

141. Для сбора разбитого стекла оборудуется специальный бункер. Освобождение бункера производится самотеком непосредственно в кузов машины.

142. Для мойки цистерн для розлива кваса и пива оборудуется эстакада с подводкой холодной, горячей воды и пара.

13. Санитарно-эпидемиологические требования к розливу пива и безалкогольных напитков

143. Для розлива пива, безалкогольных напитков используют разные по виду, форме и способу укупорки емкости: стеклянные бутылки одноразового использования, многооборотные стеклянные бутылки. Допускается розлив безалкогольных напитков в бутылки из ПЭТФ.

144. Перед розливом проводится контроль поступающих бутылок, их мойка и инспектирование на чистоту и наличие дефектов. После наполнения и укупоривания бутылки подвергаются повторному контролю.

145. Бочки-кег перед розливом моются, обрабатываются снаружи водой и щелочным раствором, затем ополаскиваются чистой водой. Внутренняя поверхность ополаскивается водой, затем вода удаляется воздухом, моются дно и

стенки горячей водой, пропариваются паром и остатки воды удаляются стерильным воздухом.

146. Вся система розлива и одновременно пивонапорные баки и вся аппаратура купажного отделения подвергается очистке, дезинфекции паром с последующим промыванием чистой водой.

147. Для мойки и дезинфекции современного высокопроизводительного оборудования используются станции централизованной мойки закрытого типа (далее - станция), в соответствии с установленной программой мойки.

148. Промывка блока розлива производится горячей водой при температуре от плюс 80 ° до плюс 95 °С каждые 2 часа. Промывка емкостей бродильно-лагерного отделения может производиться механическим способом или моющей установкой.

149. Розливные агрегаты до и после розлива продукции промываются чистой водой.

150. Полная разборка, чистка и дезинфекция всей аппаратуры станции производится один раз в месяц.

151. Пивопровод между фильтрационным отделением и розливными агрегатами пропаривается один раз в неделю в течение 15 минут.

152. Кронен-пробки и укупорочные колпачки соответствуют техническим условиям, хранятся в ларях или ящиках в сухом помещении. Укупорочные материалы, затаренные в крафтмешки, хранятся на стеллажах.

153. Втулочное отверстие налитой пивом или квасом бочки плотно укупоривается чистым шкантом.

154. Контроль наполненных и укупоренных бутылок предусматривает проведение следующих операций: контроль уровня наполнения, контроль пробки и наличия посторонних включений. Бракераж готовой продукции производится после налива до наклейки этикеток. Проверка качества продукции производится на розливе и в экспедиции.

14. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке готовой продукции

155. Перевозка готовой продукции осуществляется специализированным транспортом при наличии санитарного паспорта. Не допускается использование для перевозки не пищевых продуктов.

156. Автоцистерны перед наполнением очищают от осадка щетками, промывают проточной водой, пропаривают в течение 5-6 минут при закрытом люке.

157. Транспортные средства с открытым кузовом чистые, снабжены брезентом или другими плотными покрытиями для защиты продукции.

158. Погрузка и выгрузка пива и безалкогольных напитков производится с соблюдением правил техники безопасности.

159. Один раз в неделю, в отделении производства безалкогольных напитков, производится общая дезинфекция аппаратуры и трубопроводов.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к бытовым помещениям и медицинскому обеспечению

160. В состав бытовых помещений входят: гардеробные верхней одежды, рабочей и санитарной одежды, бельева выдачи чистой санитарной одежды, помещение для приема использованной санитарной одежды, душевые, туалеты, помещение для личной гигиены женщин.

161. Перед началом работы рабочие получают укомплектованный набор чистой санитарной одежды. При работе, связанной с хождением по зерну, рабочие обеспечиваются обувью (резиновые сапоги или брезентовые чулки, которые одеваются поверх обуви).

162. Резиновые сапоги перед началом работы обеззараживают 2 % водным раствором хлорной извести в специальных емкостях, а брезентовые чулки промывают водой. Обувь хранится в специальном шкафу. Перед входом на тока оборудуются дезинфицирующие коврики.

163. Прием пищи и использование бытовых помещений для других целей не допускается. Прием пищи осуществляется в столовой или отдельной комнате.

164. Шлюзы перед туалетами оборудуются вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук.

165. Уборка бытовых помещений производится один раз в смену отдельным персоналом. Полы и инвентарь промывают моющим раствором, стены протирают влажной тряпкой.

166. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов выделяется специальный промаркированный инвентарь. Уборка туалетов производится через каждые 2 часа отдельным персоналом.

167. Работники проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а так же специальное гигиеническое обучение.

167. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты медицинских осмотров и данные о прохождении гигиенического обучения.

168. Работники объекта следят за чистотой рук, работают в санитарной одежде, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимают санитарную одежду, моют руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

169. Каждый объект имеет аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

170. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях работают в чистой специальной одежде.

171. На объекте проводятся дезинсекционные и дератизационные мероприятия.