

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра нормальной и патологической морфологии
и физиологии животных

Менькова А. А.

Методические рекомендации
по разработке ветеринарных правил
при обращении отходов животноводства

К разделу частной гигиены животных
по дисциплине «Гигиена животных»
для студентов очной и заочной форм обучения,
обучающихся по специальности 111801 – «Ветеринария»,
111100 – «Зоотехния», а также слушателей института
повышения квалификации кадров агробизнеса
и международных связей

Брянск 2015

УДК 621. 311 (07)

ББК – 48

М – 62

Менькова А. А. Методические рекомендации по разработке ветеринарных правил при обращении отходов животноводства. Брянск: Издательство Брянского ГАУ, 2015. – 68 с.

Рекомендовано к печати методической комиссией института ветеринарной медицины и биотехнологии Брянского государственного аграрного университета, протокол №4 от 17 декабря 2014 г.

Рецензент: кандидат биологических наук, доцент Бобкова Г. Н.

© А. А. Менькова, 2015

© Брянская ГСХА, 2015

Оглавление

Введение	5
Основная часть	6
Глава 1. Общие положения.	6
Глава 2. Территория организации	12
Глава 3. Порядок хранения и удаления трупов животных и отходов животного происхождения до отправки в организацию, осуществляющую переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения	16
Глава 4. Производственные и вспомогательные помещения	18
Глава 5. Бытовые помещения	25
Глава 6. Водоснабжение и канализация	30
Глава 7. Освещение, отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха	35
Глава 8. Технологическое оборудование, посуда, тара и инвентарь	42
Глава 9. Технологические процессы	45
Глава 10. Сырье вспомогательные материалы, упаковка	47
Глава 11. Хранение, отпуск и транспортировка	49
Глава 12. Требования к производственным лабораториям	51
Глава 13. Личная гигиена	52
Глава 14. Дезинфекция, дератизация	55
Глава 15. Ветеринарно - санитарные требования при экспорте производимой продукции	57
Глава 16. Обязанности и ответственность администрации организации за соблюдение настоящих правил	58
Список литературы	61
Приложения	65

Введение

В связи с переходом к рыночным отношениям, приватизацией и акционированием предприятий в отдельных регионах Российской Федерации в последнее время ослаблена работа по сбору, утилизации и уничтожению биологических отходов. Имеют место случаи бесконтрольного захоронения в неустановленных местах трупов павших животных, других биологических отходов, продажа трупов павших животных для кормовых целей, другие нарушения ветеринарного законодательства Российской Федерации. Подобные нарушения создают реальную угрозу возникновения и распространения заболеваний, в том числе особо опасных, общих для человека и животных.

Основная часть

Проект: ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ для организаций, осуществляющих переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила для организаций, осуществляющих переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного происхождения (далее - Правила), разработаны в соответствии с Федеральными законами от 30.03 1999 № 52- «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения», от 24.06.1998 № 89 – ФЗ « Об отходах производства потребления». В соответствии с абзацем 4 пункта 6 Положения о Департаменте ветеринарии Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16 ноября 1993 г. N 1162, «О ветеринарной деятельности» (реестр правовых актов РФ), «О защите прав потребителей» («О совершенствовании системы контроля за содержанием вредных веществ в живых животных и продукции животного происхождения» «Об утверждении Положения о Министерстве сельского хозяйства и продовольствия РФ,приказ Минсельхоза РФ от 16.08.2007 № 400 с изм. Определением Верховного суда РФ от 13.06.2006 № КАСО: - 193. Регламентом Европейского Парламента и Совета от 3 октября 2002 г. № 1774/2002.

2. Настоящие Правила устанавливают требования к территории организации, зданиям и сооружениям, оборудованию и содержанию цехов, участков, а также порядок

переработки, утилизации трупов животных и отходов животного происхождения и являются " обязательными для исполнения организациями независимо от формы собственности.

Реализация Правил позволяет не допускать:

- распространение возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных;
- заболеваний людей зооантропонозными болезнями;
- загрязнения окружающей среды.

Вновь строящиеся организации должны соответствовать настоящим Правилам с момента их проектирования.

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

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

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

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

7. Все организации, осуществляющие переработку, утилизацию трупов животных и отходов животного проис-

хождения (далее - организации), должны быть зарегистрированы региональной государственной ветеринарной службой.

8. Ассортиментный перечень и объем вырабатываемой продукции должны соответствовать производственным мощностям и согласовываться с органами и учреждениями, осуществляющими государственный ветеринарный и санитарный надзор. Ассортиментный перечень вырабатываемой в организации продукции подлежит пересогласованию в случаях:

- изменения ассортиментного перечня производимой продукции;
- изменения санитарно-технического состояния объекта, в том числе в сторону ухудшения;
- реконструкции и перепрофилирования производства;
- осложнения эпизоотической и эпидемической ситуации, связанной с ситуацией на объекте, на территории расположения организации или в сырьевой зоне организации.

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

10.Требованиям настоящих Правил должны отвечать государственные стандарты.

11.Настоящие Правила являются основой для разработки программ по гигиене производства.

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

- анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска;
- безопасность продукции животного происхождения - совокупность свойств, продукции животного происхожде-

ния, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях ее использования;

-болезнь - нарушение жизнедеятельности организма под влиянием инфекционного или иного чрезвычайного раздражителя с повреждением вначале физиологических функций, при продолжающихся повреждениях

переходящее в клиническое и/или гистопатологическое проявление (в органах и тканях животного);

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

ветеринарно-санитарные требования - обязательные для выполнения условия, установленные законодательством Российской Федерации в области ветеринарной деятельности и безопасности продукции животного происхождения;

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

-дробилка - установка для измельчения сырья с накопителем;

-жир животный технический - жир, полученный из любых видов животного непищевого сырья, предназначенный для технических целей;

жир животный кормовой - жир, полученный из любых видов животного непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы;

-заразные болезни животных - болезни, возникнове-

ние и распространение которых обусловлены воздействием возбудителей заразных болезней и возможностью передачи их от больного животного или других источников заразных болезней здоровому животному и человеку;

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

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

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

-критическая контрольная точка - место проведения контроля за выявленным опасным фактором и (или) управления риском;

-мульда - стальная емкость для загрузки сырья, выполненная из листовой высококачественной стали с наружными ребрами жесткости, оборудованная конвейерами (шнеками), подающими сырье на дробилку;

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

-организация, неблагополучная по инфекционным заболеваниям животных, организация, в которой в соответствии с условиями признания неблагополучного статуса доказано присутствие инфекционных заболеваний;

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

-отходы животного происхождения - абортированные и мертворожденные плоды животных, ветеринарные конфискаты и другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, допущенные органами государственного ветеринарного надзора для переработки;

-риск - сочетание реализации опасного фактора и степень тяжести его последствий;

-санитарная одежда - одежда, предназначенная для предохранения пищевых продуктов от возможного загрязнения их одеждой работников (халат, колпак, косынка, комбинезон, комплект из брюк и рубашки и т.д.);

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

-управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий;

-шквара - органические остатки, полученные после вытопки жира из жировой ткани.

ГЛАВА 2 ТЕРРИТОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

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

Участок должен находиться с наветренной стороны по отношению к промышленным организациям с выбросами вредных веществ, санитарно-техническим устройствам и с подветренной стороны - к жилым домам, лечебно - профилактическим учреждениям, культурно-бытовым зданиям, детским дошкольным и учебно-воспитательным учреждениям.

14. Санитарно-защитная зона устанавливается согласно действующим ГНПА.

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

16. Территория организации делится на функциональные зоны: пред- производственную, производственную, хозяйственно - складскую.

В предпроизводственной зоне следует размещать административные и санитарно - бытовые помещения, кон-

трольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

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

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

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

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

18. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории организаций должно обеспечивать возможность транспортировки без пересечения путей перевозки сырья и готовой продукции.

Для этих целей предусматриваются не менее 3 ворот для въезда/выезда автотранспорта (для малых организаций применяется схема движения по времени):

-въезд/выезд автомашин с отходами животного происхождения;

-выезд/въезд автомашин с выработанной продукцией животного-происхождения, иных автомашин для обслуживания предприятия (кроме вывоза бытовых отходов производства и личных транспортных средств);

-вывоз бытовых отходов производства.

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

Не допускается озеленение древесно-кустарни-ковыми насаждениями в производственной зоне.

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

20. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны на расстоянии не менее 50 м от ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м до бытовых помещений. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

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

22. На всех въездах в организацию (кроме вывоза бытового мусора) в зависимости от эпизоотической и

эпидемической ситуации по требованию государственного ветеринарного и санитарного надзора предусматривают возможность устройства оборудования для обеззараживания транспортных средств согласно действующим ТНПА.

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

24. Удаление бытовых отходов из контейнеров должно проводиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, периодичность вывоза согласовывается с территориальными органами государственного ветеринарного и санитарного надзора с последующей дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены. Для обработки контейнеров для сбора бытовых отходов, хранения уборочного инвентаря по уборке территории должно быть выделено помещение (или площадка) с подводом холодной, горячей воды, канализацией. При централизованном сборе бытовых отходов в организации должны доставляться чистые продезинфицированные контейнеры для сбора бытовых отходов.

ГЛАВА 3
ПОРЯДОК ХРАНЕНИЯ И УДАЛЕНИЯ ТРУПОВ
ЖИВОТНЫХ И ОТХОДОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДО ОТПРАВКИ В ОРГАНИЗАЦИЮ,
ОСУЩЕСТВЛЯЮЩУЮ ПЕРЕРАБОТКУ,
УТИЛИЗАЦИЮ ТРУПОВ ЖИВОТНЫХ И ОТХОДОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

25. Трупы животных и отходы животного происхождения, допущенные органами государственного ветеринарного надзора для переработки, собираются и накапливаются в герметичных промаркированных контейнерах, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, в которых они должны храниться без охлаждения перед отправкой в организацию не более 24 часов.

26. При отсутствии возможности ежедневного удаления контейнеров с трупами животных и отходами животного происхождения их помещают в холодильные камеры.

В зависимости от созданных температурных режимов трупы животных и отходы животного происхождения могут храниться:

ниже $+7^{\circ}\text{C}$ - не более 3 суток;

ниже 0°C - не более 7 суток;

ниже -10°C - не более 30 суток.

Запрещается перерабатывать трупы животных и отходы животного происхождения, зараженные или контаминированные возбудителями сибирской язвы, эмфизематозного карбункула, чумы крупного рогатого скота, чумы верблюдов, бешенства, туляремии, столбняка, злокачественного отека, катаральной лихорадки крупного рогатого скота и овец, энцефалопатии, скрепи, аденоматоза, виснамаэди африканской чумы свиней, ботулизма, сапа, эпизоотического лимфангоита, мелиоидоза (ложного сапа),

миксоматоза, геморрагической болезни кроликов, чумы птиц, а также болезней, ранее не регистрировавшихся на территории Российской Федерации. Их сжигают в трупосжигательных печах или на специально отведенных площадках.

При радиоактивном загрязнении трупов животных и отходов животного происхождения в дозе 1×10^6 Кю/кг и выше они подлежат захоронению в специальных хранилищах в соответствии с требованиями, предъявляемыми к радиоактивным отходам.

Трупы животных и отходы животного происхождения допускаются для переработки только при наличии ветеринарных сопроводительных документов, выданных государственной ветеринарной службой.

В трупах животных и отходах животного происхождения не должно быть посторонних предметов.

ГЛАВА 4 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Организация должна иметь производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях в соответствии с действующими ТНПА. Производственные помещения организации должны соответствовать требованиям действующих ТНПА.

Проектно-конструктивные решения могут предусматривать много- или одноэтажные производственные здания.

34. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов, технологические коммуникации - наиболее короткие и прямые

потоки сырья и готовой продукции, которые не должны пересекаться.

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

35. Помещения организации должны соответствовать следующим требованиям:

- помещение для переработки трупов животных и отходов животного

- происхождения должно находиться в отдельном здании;

- организация должна иметь «чистый» и «грязный» сектора;

- «грязный» сектор должен иметь закрытое место для получения трупов животных и отходов животного происхождения, легкодоступное для уборки и дезинфекции;

- организация должна иметь достаточное количество горячей воды и пара;

- «грязный» сектор, если необходимо, должен иметь технологическое оборудование для дробления и загрузки дробленого продукта в оборудование дальнейшей обработки;

- все сооружения, в которых трупы животных и отходы животного происхождения обрабатываются, должны работать в соответствии с требованиями технологической инструкции;

- если требуется термическая обработка, все сооружения должны быть оборудованы контрольно-измерительными приборами, чтобы периодически контролировать температуру и, если необходимо, давление в критических точках;

- для предотвращения переконтаминации готового изделия с поступающим сырьем приемка, обработка и хранение продукции производятся в отдельных помещениях.

36. Допускается блокировать здания и сооружения,

однородные по санитарно - гигиеническим условиям, технологическим требованиям и температурно - влажностным режимам.

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

38. Стены и потолки производственных и вспомогательных помещений должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, разрешенных Министерством здравоохранения Российской Федерации.

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

39. В местах движения напольного транспорта углы железобетонных колонн должны быть защищены от повреждения отбойниками на высоту 1 м, а в местах движения подвешенного транспорта - на высоту 2 м.

40. Стыки между стенами и полом должны быть закруглены, радиус закругления - не менее 6 см.

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

42. При появлении плесени на потолках и стенах производственных помещений их следует немедленно очищать и обрабатывать фунгицидными препаратами, разрешенными в Российской Федерации.

43. Полы производственных и вспомогательных помещений должны выполняться из кислото - и щелочустойчивых, водонепроницаемых, и влагостойких материа-

лов, разрешенных Министерством здравоохранения Российской Федерации, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко подвергающихся мойке и дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей полов не допускается. Для отвода вод при мойке и дезинфекции оборудования, стен и полов производственных и вспомогательных помещений предусматривается устройство трапов диаметром 10 см из расчета не более 100 м² площади пола на один трап. Полы должны иметь достаточный уклон к трапу, который располагается в стороне от рабочих мест и проходов. Трапы должны быть с решетками. Приемники и сточные желоба должны быть водонепроницаемыми и удобными для очистки.

44. На рабочих местах, где по условиям технологического процесса полы постоянно мокрые или холодные, должны устанавливаться подножные решетки или другие теплоизолирующие устройства, выполненные из материалов, легко поддающихся санитарной обработке (использование дерева не допускается).

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

46. Внутрицеховые трубопроводы в соответствии с их назначением должны быть окрашены в установленные отличительные цвета согласно действующим ТНПА и содержаться в чистоте.

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

48. В рабочее время основного технологического персонала запрещается покраска коридоров, подсобных поме-

щений и проведение других видов работ, оказывающих вредное воздействие на производство продукции.

49. Запрещается проведение ремонтных и строительных работ в производственных помещениях организации, ремонт и покраска оборудования без остановки производства, если это может повлиять на ведение технологического процесса и качество продукции.

50. Повреждения материалов покрытия (щели, выбоины, трещины и др.) подлежат срочному ремонту.

51. Полы, загрязненные жиром, смываются растворами с температурой от 35 до 50 °С, за исключением полов в охлаждаемых помещениях.

52. Во всех производственных, бытовых и вспомогательных помещениях постоянно поддерживают надлежащую чистоту. При уборке полов в производственных помещениях в процессе работы не допускается загрязнение технологического оборудования, инвентаря, обрабатываемого сырья и готовой продукции.

53. Уборку производственных помещений и санитарную обработку технологического оборудования, инвентаря и внутрицехового транспорта проводят в сроки и способами согласно действующим ТНПА. Трапы (лотки) для смывных вод ежедневно очищают, промывают и дезинфицируют. Транспортёры, конвейеры, лифты ежедневно подвергают соответствующей уборке в конце смены. Электроосветительную арматуру подвергает санитарной обработке специально обученный персонал по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

54. Все двери в производственных помещениях должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции (металл, пластик и др.). Не допускается использование деревянных дверей. Открыва-

ние дверей должно производиться наружу из производственных помещений.

55. В производственных помещениях оконные и фонарные переплеты должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Не допускается применение деревянных переплетов.

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

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

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

59. Подоконники в производственных помещениях должны быть гладкими, выполненными из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и иметь уклоны.

60. Для сбора мусора в производственных помещениях устанавливают педальные бачки с крышками, а также емкости из полимерных материалов, разрешенных к применению Министерством здравоохранения Российской Федерации. Бачки ежедневно должны подвергаться мойке и дезинфекции средствами, зарегистрированными в Российской Федерации.

61. Во все производственные помещения организации должны быть подведены горячая и холодная вода, пар, а также должны иметься моющий и дезинфицирующий рас-

творы. К выводам после смесителей подключают резиновые шланги и специальные наконечники с распиливающими устройствами. Для хранения шлангов устраивают специальные вешалки.

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

63. Раковины для мытья рук должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также на расстоянии не более 15 м от рабочего места из расчета 1 смеситель на 20 человек. Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики с бесконтактным управлением или сатураторные установки на расстоянии не более 70 м от рабочего места.

64. Запрещается хранение в производственных помещениях трупов и отходов животного происхождения, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе.

65. Для хранения моющих средств, предусматривают отдельные помещения, определены места хранения уборочного инвентаря. В зависимости от места использования уборочный инвентарь должен отличаться по цветовой гамме и использоваться в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем организации регламентом.

Для хранения уборочного инвентаря, предназначенного для уборки санитарных узлов, следует предусмотреть отдельные помещения.

При уборке помещений могут использоваться средства механизации (промышленные пылесосы, установки для мойки и дезинфекции и др.).

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

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

68. Все внутрицеховые двери ежедневно промывают и протирают насухо. Особо тщательно протирают поверхности в зоне дверных ручек, дверные ручки и нижние части дверей.

Наружные поверхности дверей промывают, ремонтируют по мере необходимости.

69. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны подвергают санитарной обработке по мере загрязнения, а также после окончания смены.

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

71. Помещения, предназначенные для хранения готовой продукции животного происхождения, должны подвергаться текущему ремонту и дезинфекции не реже 1 раза в полгода.

72. Освещенность, температура и относительная влажность воздуха в производственных и вспомогательных помещениях должны соответствовать действующим ТНПА.

ГЛАВА 5 БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

73. Бытовые помещения размещаются в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или могут быть встроены в иные здания и должны обеспечивать санитарный режим организации.

74. Бытовые помещения для работников производственных и вспомогательных цехов организаций оборудуют по типу санпропускника с наличием дезинфекционных ковриков при входе.

В состав бытовых помещений для работников производственных цехов организаций включаются: гардеробные для верхней и домашней, рабочей и специальной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и использованной специальной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, ножные ванны, сушилка для одежды и обуви, помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

Бытовые помещения по типу санпропускника должны иметь сквозной проход из «грязной» зоны в «чистую», исключающий возможность прохода рабочих, минуя душ, комнату личной гигиены и т.д.

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

Стирка спецодежды за пределами организации запрещается. Стирка спецодежды, а также санитарная обработка обуви из разных цехов проводится отдельно.

75. Гардеробные для рабочей и спецодежды распо-

лагаются в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

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

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

78. Количество душевых сеток определяют в соответствии с действующими ГНПА по числу работающих в наибольшую смену.

79. Умывальные размещают смежно с гардеробными спецодежды; умывальники - групповые по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

80. Бельевые по выдаче чистой и приему использованной спецодежды входят в состав бытового блока и размещаются в отдельных помещениях.

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

82. При количестве работающих в смену женщин более 100 следует смежно с женскими туалетами оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин в бытовых помещениях при женской уборной размещается специальная каби-

на с гигиеническим душем со входом из тамбура.

83. Туалеты должны быть утеплены, иметь канализацию, тамбуры, оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды (смесители с бесконтактным управлением), устройствами для дезинфекции рук, одноразовыми полотенцами. Перед входом в тамбур должна быть табличка «Сними спецодежду», а в тамбуре - вешалка для спецодежды.

Посещение туалета в спецодежде запрещено.

Туалеты должны быть оборудованы самозакрывающимися дверями, дезковриками у входа в тамбур, унитазами - педальным спуском.

84. Стены, потолки, полы в душевых, гардеробных спецодежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате личной гигиены женщин выполняются из влагостойких материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

85. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать и дезинфицировать.

86. Все панели следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать.

Санитарные узлы и комнаты личной гигиены женщин подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими препаратами не менее двух раз в смену.

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

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей растворами препаратов и тщательно промывают.

Дезковрик перед входом в туалет должен смачиваться

по мере высыхания, но не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором.

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

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует погрузить в раствор дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению.

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

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

88. В душевых должны быть резиновые либо пластиковые коврики, вешалки для одежды и банных принадлежностей. Использование деревянных трапов и решеток не допускается. Банные принадлежности, резиновые либо пластиковые коврики, индивидуальная банная обувь должны ежемесячно подвергаться дезинфекции.

Мойка и дезинфекция проводятся препаратами, разрешенными для применения Министерством здравоохранения Российской Федерации.

89. Для приема пищи в организации оборудуют специальные пункты питания. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в пункт питания предусматривают вешалки

для спецодежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами либо одноразовыми полотенцами; при необходимости гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

Для производства с численностью работающих менее 60 человек в смену площадь комнаты отдыха должна быть не менее 30 м² для производства с численностью 10 человек и менее в смену - не менее 9 м².

При проектировании пунктов питания 'новых организаций предусматривают возможность перехода в пункт питания для рабочих цехов, производящих пищевую продукцию, через бытовые помещения по типу санпропускника, в котором они могут сменить спецодежду на сменную одежду для посещения столовой.

Работники организации допускаются в пункт питания при условии снятия специальной одежды, для чего при входе в столовую обязательно наличие помещения, оборудованного вешалками.

90. Пункты питания должны удовлетворять санитарным требованиям, установленным для организаций общественного питания.

91. Использование бытовых помещений не по назначению запрещается.

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

ГЛАВА 6 ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

93. Организации должны иметь схемы водопроводных сетей (питьевая, техническая вода) с указанием мест контроля показателей качества и безопасности воды и канализационных сетей, а также расчеты потребления горячей и холодной воды.

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

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

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

97. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям действующих ТНПА.

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

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

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

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

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

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

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

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

После каждого ремонта водопровода его следует обязательно промыть и продезинфицировать с последующим лабораторным исследованием воды перед ее подачей в организацию. Контрольные пробы воды отбираются согласно действующим ТНПА.

Учет и регистрация причин аварий и ремонтов водопровода и канализации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в специальном журнале, где должны отмечаться место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта и кем, как и когда

была проведена заключительная дезинфекция, результаты бактериологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

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

105. Устройство системы канализации организаций должно отвечать требованиям действующих ТНПА, а также требованиям настоящих Правил. Организации должны быть обеспечены системами канализации для раздельного сбора и удаления производственных и бытовых сточных вод. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать ливневую канализацию.

106. Соединения между производственной и бытовой системами канализации запрещаются; каждая система должна иметь самостоятельный выпуск. При сбросе на городские очистные сооружения или при наличии собственных очистных сооружений условия сброса отработанных сточных вод определяются действующими ТНПА. Организация должна иметь систему утилизации сточных вод, отвечающую санитарным требованиям. Производственные сточные воды подвергаются анализу на патогенные микроорганизмы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ГЛАВА 7

ОСВЕЩЕНИЕ, ОТОПЛЕНИЕ, ВЕНТИЛЯЦИЯ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ ВОЗДУХА

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

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

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

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

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

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

Не допускается замена стекол в световых проемах непрозрачными материалами.

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

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

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

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

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

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

123. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошным защитным стеклом.

124. Светильники в помещениях с открытыми тех-

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

125. Для осмотра внутренних поверхностей аппаратов и емкостей необходимо использовать переносные лампы напряжением не выше 12 В, имеющие защитные сетки с ячейками не более 2 мм².

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

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

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

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

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

- работы обслуживающего персонала;

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

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

130. Отопление зданий, удаленных от тепловых сетей организаций или за пределами промышленной площадки (насосные системы канализации, водонапорные башни и др.), а также в отапливаемых помещениях, расположенных в контурах холодильных камер и складов, проводится согласно действующим ТНПА.

131. Отопление складов следует предусматривать для поддержания в них определенной температуры, необходимой для хранения продуктов или материалов. В неотапливаемых складах отопление следует устраивать лишь в подсобных помещениях для длительного пребывания обслуживающего персонала (в течение рабочего дня).

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

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

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

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

136. Количество воздуха, которое необходимо подавать в помещения для обеспечения требуемых параметров микроклимата в рабочей или обслуживаемой зоне помещений, следует определять расчетом в зависимости от количества поступающих в помещение тепла, влаги и вредных веществ (аммиака, углекислоты, окислов азота, озона и др.).

137. Кратность воздухообмена отдельных помещений производственных и подсобных зданий принимается в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

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

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

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

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

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

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

С целью локализации вредных веществ в помещени-

ях, в которых выделяются вредные вещества, аэрозоли, избытки тепла и влаги, следует устанавливать отрицательный дисбаланс (то есть с преобладанием вытяжки над притоком); в помещениях, где отсутствуют вредные выделения, устанавливается положительный дисбаланс.

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

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

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

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

- в воздухе которых могут содержаться болезнетворные микроорганизмы;

- с резко выраженными неприятными запахами (обработка технического сырья);

- с взрывопожароопасными производствами.

147. Системы вытяжной вентиляции производства продукции для кормовых и технических целей должны быть оборудованы средствами для очистки выбрасываемого воздуха от вредных веществ.

149. Вентиляционные установки после реконструк-

ции и капитального ремонта, вводимые в эксплуатацию или вновь оборудованные, подвергаются приемочным инструментальным испытаниям с определением их санитарно-гигиенической эффективности.

150. На действующие или вновь оборудованные вентиляционные установки в организациях должны быть технические паспорта, в которых указываются результаты технических и гигиенических испытаний определения их технической исправности и санитарно-гигиенической эффективности. Испытания должны проводиться не реже 1 раза в три года, а также при обнаружении несоответствия состояния воздушной среды в производственных помещениях санитарным нормам, после реконструкции или ремонта вентиляционных установок.

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

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

153. Вентиляционные и отопительные установки не должны создавать шума и вибрации, превышающих допустимые уровни.

ГЛАВА 8 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ, ПОСУДА, ТАРА И ИНВЕНТАРЬ

154. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, емкости, весы и другой инвентарь должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с продуктами животного происхождения, и иметь удостоверение о государственной гигиенической регистрации.

155. Технологическое оборудование должно соответствовать требованиям ТНПА.

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

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

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

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

160. Поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться очистке, мытью и дезинфекции.

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

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

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

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

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

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

При длительном хранении (более одной смены) перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы, храниться в специально отведенном для них помещении.

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

168. Организация обязана согласно действующим ТНПА в цехах по переработке тугов животных и отходов животного происхождения осуществлять согласно графику, контроль за качеством эффективности санитарной обработки путем бактериологических исследований смывов со стен, полов, потолков, окон, дверей, технологического оборудования, инвентаря, производственной тары, специальной одежды, рук рабочих.

169. При получении неудовлетворительных результатов этих исследований немедленно проводят повторную санитарную обработку с последующим контролем за качеством эффективности.

170. Для мойки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, инвентаря, санузлов, рук и так далее должно быть предусмотрено помещение для централизованного приготовления моющих и дезинфицирующих растворов (кроме случаев использования оборудования с автоматическим приготовлением растворов моющих и дезинфицирующих средств).

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

171. Мойку и дезинфекцию оборудования, аппаратуры, инвентаря, производственных помещений, санузлов, рук и другого проводят согласно действующим ТНПА.

172. Мойка и дезинфекция автотранспорта, доставляющего трупы животных и отходы животного происхождения, проводятся с помощью' распылительной системы. Распылительная система обрабатывает автомобили сверху, снизу и с боковых сторон. Мойка и дезинфекция автотранспорта, доставляющего трупы животных и отходы животного происхождения, и оборотной тары должны проводиться отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря. Обратная тара перед употреблением должна подвергаться обязательной санитарной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

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

ГЛАВА 9 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ

174. Технологический процесс осуществляется с соблюдением ветеринарно - санитарных правил для организаций, осуществляющих переработку, утилизацию трупов и отходов животного происхождения на основании действующих ТНПА.

175. Процесс производства продукции должен в обязательном порядке предусматривать стерилизацию исходного сырья.

176. Оборудование помещения для приема сырья должно иметь Закрывающиеся мульды для приема сырья.

Сырье специализированным автомобильным транспортом доставляется в организацию и после взвешивания выгружается в приемные бункеры (мульды).

177. На выходах из «грязной» зоны помещения по приему сырья должно быть установлено оборудование для гигиенической обработки. Оно включает мойку и дезинфекцию рук, а также установку для мытья и дезинфекции обуви.

178. В производственном процессе должны использоваться закрытые конвейеры, транспортеры и иные передвижные устройства.

179. Стерилизация сырья происходит при температуре не менее 133°C в течение не менее 20 минут.

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

181. Технологические процессы организуют таким образом, чтобы исключались пересечения потоков и контакты сырья и готовых продуктов.

182. Все поступающее трупы животных и отходы животного происхождения, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать требованиям действующих в Российской Федерации ТНПА и сопровождаться документами, предусмотренными законодательством Российской Федерации для каждого вида продукции и материалов.

ГЛАВА 10

СЫРЬЕ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, УПАКОВКА

183. Сырьем для производства продукции являются непищевые отходы и малоценные в пищевом отношении продукты, получаемые при переработке животных и птицы, отходы от рыбной переработки, от пищевой, технической и специальной продукции, ветеринарные конфискаты, трупы животных и птицы, допущенные органами государственного ветеринарного надзора для переработки.

Номенклатура сырья:

- отходы от переработки скота всех видов;
- отходы от переработки и потрошения рыбы;
- отходы от переработки и потрошения птицы;
- технический брак куриных яиц, яичная скорлупа;
- кровь крупного рогатого скота, свиней и птицы;
- ветеринарные конфискаты;
- трупы животных, допущенные органами государственного ветеринарного надзора к переработке.

184. Запрещается использовать сырье для производства кормов животного происхождения, полученное при убое или падеже животных, больных заразными болезнями, согласно пункту 31 настоящих Правил.

185. Трупы животных и отходы животного происхождения, вспомогательные материалы допускаются в производство только при наличии ветеринарных сопроводительных документов, заключения лаборатории или специалистов технологического контроля организации, которое отражается в специальном журнале.

186. Организации, в результате производственной деятельности которых образуются отходы животного происхождения, обязаны обеспечить отсутствие в таких отходах посто-

ронних примесей (бытовой и строительный мусор, предметы из пластмасс, содержимое желудков, толстого и тонкого кишечника, иные примеси неживотного происхождения).

187. Приемку и контроль сырья проводят:

- по количеству - диспетчер, работник склада, начальник производства;
- по качеству (визуально) - бригадир (начальник смены), ветеринарный врач (наличие ветеринарных сопроводительных документов), начальник производства.

188. При использовании вспомогательного сырья предусматривают наличие отдельных оборудованных помещений для его первичной обработки и подготовки для производства в соответствии с требованиями действующих ТНПА.

189. Упаковка обработанных продуктов животного происхождения должна проводиться в условиях, не допускающих загрязнения продукции и обеспечивающих сохранность ее качества и безопасность на всех этапах операций с ней.

190. Упаковочные материалы и тара не должны изменять органолептических характеристик продукции, должны изготавливаться из материалов, разрешенных для контакта с готовой продукцией, используемой на корм животного.

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

192. Неиспользованные упаковочные материалы хранятся вне участков производства, в местах, защищенных от пыли и грязи.

193. Маркировку на транспортную и потребительскую тару наносят согласно действующим ТНПА.

ГЛАВА 11

ХРАНЕНИЕ, ОТПУСК И ТРАНСПОРТИРОВКА

194. Для хранения готовой продукции в организации должны быть оборудованы отдельные помещения достаточной площади и объема в зависимости от ассортимента и объемов изготавливаемой продукции.

195. Мойку и дезинфекцию помещений для хранения готовой продукции животного происхождения проводят согласно действующим ТНПА.

196. Готовую продукцию укладывают на поддоны, стеллажи, решетки, высота которых должна быть не менее 8 см от пола. От стен их располагают не ближе чем на 30 см. Между штабелями должны быть проходы. Поддоны, стеллажи, решетки должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

197. Запрещается пользоваться инвентарем и поддонами, не продезинфицированными после использования. Чистые решетки и поддоны хранят в условиях, исключающих их загрязнение.

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

199. Отгрузку готовой продукции животного происхождения проводят через отдельный выход.

200. Автомобильные транспортные средства для перевозки продукции животного происхождения должны быть технически исправны, чистые, иметь маркировку и исключать загрязнение продукции.

201. Перед погрузкой готовой продукции ответственное лицо, назначенное для этой цели администрацией организации, осматривает транспорт и, если он отвечает требованиям санитарных правил, выдает разрешение на его

использование для перевозки продукции животного происхождения. Перевозка таких продуктов навалом, без тары, запрещается.

202. Ежедневно после окончания перевозок транспортные средства подвергают санитарной обработке в соответствии с ТНПА.

203. Лица, участвующие в перевозках продукции животного происхождения (грузчики, экспедиторы), должны иметь личные медицинские книжки с отметкой в них о сдаче санитарного минимума и прохождении в установленный срок медицинского осмотра. Этих работников организация обеспечивает специальной одеждой.

ГЛАВА 12

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЛАБОРАТОРИЯМ

204. Для проведения лабораторного контроля на предусмотренные ТНПА показатели в организациях создается производственная лаборатория.

205. Производственная лаборатория организации осуществляет производственный лабораторный контроль в целях обеспечения соблюдения технологических, санитарно-гигиенических режимов производства, ветеринарно - санитарных требований и должен осуществляться с учетом анализа рисков и контрольных критических точек.

206. Порядок и периодичность производственного, в том числе лабораторного, контроля показателей безопасности в готовой продукции определяются производителем по согласованию с территориальными учреждениями государственного санитарного и ветеринарного надзора и должны гарантировать безопасность продукции.

207. Производственная лаборатория организации

должна находиться в специально оборудованном помещении с отдельным входом.

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

209. Стены, потолки, полы, оконные переплеты, двери должны иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

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

ГЛАВА 13 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

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

212. Вновь поступающие на работу и работающие в организации проходят медицинское обследование в соответствии с требованиями, установленными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

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

214. Вновь поступающие работники проходят гигиеническую подготовку и сдают экзамен с отметкой об этом

в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления один раз в год проходят обучение и проверку знаний. Лица, не сдавшие экзамен по гигиенической подготовке, к работе не допускаются.

215. Не допускаются к работе в цехах лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие заболеваниями, указанными в действующих ТНПА.

216. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний у них и членов их семей, повышении температуры, нагноениях и симптомах других заболеваний сообщать об этом администрации и обращаться в здравпункт организации или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

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

218. В периоды эпидемиологического или эпизоотического неблагополучия по указанию санитарной службы или органов государственного ветеринарного надзора работники цехов перед мытьем рук должны их дезинфицировать препаратами, разрешенными для применения Министерством здравоохранения Российской Федерации.

219. Смена спецодежды и обуви производится ежедневно и по мере загрязнения. Ежедневно после окончания работы внутренняя и внешняя поверхность обуви подвергается мойке и дезинфекции с последующей сушкой в специальных помещениях.

220. Во избежание попадания посторонних предме-

тов в сырье и готовую продукцию запрещается:

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

-застегивать спецодежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.);

-носить ювелирные украшения (кольца, браслеты, цепочки и т.д.) и часы;

-жевать жевательную резинку.

221. В каждом производственном цеху организуется учет бьющихся предметов.

222. Запрещается входить в производственные цеха без спецодежды и обуви.

223. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях организации, обязаны соблюдать правила личной гигиены, работать в производственных цехах в спецодежде и обуви, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию и ее загрязнения.

224. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, столовой, медпункта и т.д.) спецодежду и обувь необходимо снимать. Запрещается надевать на спецодежду какую-либо верхнюю одежду.

225. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

После посещения туалета мыть руки нужно дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания спец-одежды и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике.

226. Принимать пищу следует в пунктах питания, расположенных на территории организации или поблизости от нее, исключив возможность создания риска выпуска опасной для здоровья потребителей продукции.

Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной.

ГЛАВА 14 ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

227. В производственных и вспомогательных помещениях не допускается наличия грызунов, мух, тараканов и других насекомых.

228. В организациях выполняется комплекс санитарно-технических, гигиенических, профилактических и иных мероприятий, направленных на предупреждение проникновения, распространения и размножения насекомых и грызунов согласно действующим ТНПА.

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

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

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

- тщательная и своевременная уборка помещений;
- своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;
- своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей растворами дезинфицирующих средств, разрешенных Министерством здравоохранения Российской Федерации;
- открывающиеся окна и дверные проемы на весенне-летний период должны быть закрыты сеткой, не допускающей проникновения насекомых.

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

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

- сопряжения перегородок (проницаемых для грызунов) с полом, причем сетка должна закладываться на 5 см ниже уровня чистого пола и под штукатурку стены на высоту не менее 0,3 м от уровня пола;
- окна в подвальных этажах (люки в подвалы должны быть закрыты плотными крышками);
- отверстия в вентиляционных каналах.
- отверстия в стенах, перегородках и перекрытиях для пропуска трубопроводов должны плотно заделываться.

Должна проводиться заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом,

обивка порогов и дверей помещений (на высоту 40-50 см) листовым железом или металлической сеткой.

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

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

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

237. При проведении дезинсекционных мероприятий производство продукции не допускается.

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

Химические средства борьбы с грызунами не применяются в помещениях, где производится и хранится продукция животного происхождения.

ГЛАВА 15

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ЭКСПОРТЕ ПРОИЗВОДИМОЙ ПРОДУКЦИИ

238. Организации, планирующие экспорт своей продукции, обязаны иметь экспортный ветеринарный номер, выданный в установленном порядке.

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

Необходимым условием экспорта является проведение государственного ветеринарного контроля в соответствии с действующими ТНПА и настоящими Правилами.

ГЛАВА 16

ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ АДМИНИСТРАЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

241.Руководство организации обязано:

- создать условия, необходимые для выработки безопасной продукции животного происхождения гарантированного качества;

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

- неукоснительно выполнять требования органов и организаций государственного ветеринарного и санитарного надзора;

- при поступлении сигналов о выпуске продукции, не отвечающей санитарно - гигиеническим требованиям и ветеринарным требованиям, немедленно принимать меры к устранению нарушений, вызвавших выпуск такой продукции, и ее возврату из мест использования и информированию территориальных органов и организаций государственной ветеринарной и санитарно-эпидемической служб;

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

- выделять специальный персонал для уборки территории, помещений, обеспечить условия для качественной санитарной обработки оборудования;

- рабочих по уборке территории, цеховых уборщиц к работе по производству продукции не допускать;

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

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

243. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют органы государственного ветеринарного надзора.

- специалисты государственной ветеринарной службы регулярно, не менее двух раз в год (весной и осенью), проверяют ветеринарно-санитарное состояние скотомогильников (биотермических ям). При выявлении нарушений дают предписание об их устранении или запрещают эксплуатацию объекта.

- все вновь открываемые, действующие и закрытые скотомогильники и отдельно стоящие биотермические ямы берутся главным государственным ветеринарным инспектором района (города) на учет. Им присваивается индивидуальный номер и оформляется ветеринарно-санитарная карточка (см. Приложение).

- все не используемые и несоответствующие настоящим Правилам приспособленные места биотермического обеззараживания биологических отходов, места захоронения биологических отходов в землю и объекты не имеющие законного правообладателя подлежат закрытию (ликвидации) по решению госветинспектора субъекта РФ. Ликвидации подлежат все неиспользуемые скотомогильники, ветеринарно-санитарная безопасность которых подтверждена данными эпизоотологического и лабораторно-бактериологического обследования.

Список используемых источников

1. Конституция РФ;
2. Федеральный конституционный закон РФ «О чрезвычайном положении» от 30.05.2001г. № 3-ФКЗ;
3. Закон РФ «О ветеринарии» от 14.03.1993г. № 49791;
4. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1;
5. Федеральный закон РФ «Устав железнодорожного транспорта Российской Федерации» от 10.01.2003г. № 18-ФЗ;
6. Федеральный закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008г. № 294-ФЗ;
7. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52-ФЗ;
8. Федеральный закон РФ «Об обращении лекарственных средств» от 12.04.2010г. № 61 -ФЗ;
9. Федеральный Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
10. Федеральный Закон РФ от 08.08.2001 № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»;
11. Федеральный Закон РФ от 26.12.1995 г. № 208-ФЗ «Об акционерных обществах»;
12. Федеральный Закон РФ от 08.12.1998 г. № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью»;
13. Гражданский кодекс РФ;

14. Уголовный кодекс РФ;
15. Кодекс РФ об административных правонарушениях;
16. Указ Президента РФ от 24.09.2007 г, № 1274 «Вопросы структуры федеральных органов исполнительной власти»;
17. Положение о Министерстве сельского хозяйства, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 24.03.2006 г. № 164;
18. Положение о Федеральной службе по ветеринарному и фитосанитарному надзору, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 30.06.2004 г. С. 327;
19. Постановление Правительства РФ от 08.04.2004 г. № 201 «Вопросы Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору»;
20. Положено о Государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, утвержденной Постановлением Правительства РФ от 21.12.2000г. № 987;
22. Постановление Правительства РФ от 06.08.1998 г. № 898 «Об утверждении правил оказания платных ветеринарных услуг»;
23. Постановление Правительства РФ от 07.07.2011г. № 557 «Об определении пункта пропуска через государственную границу Российской Федерации, предназначенных для ввоза на территорию Российской Федерации животных, продукции животного происхождения, кормов, кормовых добавок, лекарственных средств для животных и подкарантинной продукции (подкарантинного материала, подкарантинного груза);
24. Постановление Правительства РФ от 29.06.2011г. № 501 «Об утверждении правил осуществления государственного ветеринарного надзора в пунктах пропуска че-

рез государственную границу Российской Федерации»;

25.Правила об отчуждении животных и изъятии продуктов животноводства при ликвидации очагов особо опасных болезней животных», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 26.05.2006г. № 310;

26.Постановление Правительства РФ от 22.12.2011г. № 1081 «О лицензировании фармацевтической деятельности»;

27. Приказ МВД РФ от 23.04.1999г. № 309 «Об утверждении положения о ветеринарно-санитарном надзоре в системе МВД»;

28.Положение о Департаменте ветеринарии Министерства сельского хозяйства РФ, утвержденное 18.08.2009г Министром Сельского хозяйства РФ;

29.Письмо ГТК РФ от 04.05.1995 г. № 01-13/6235 «О ветеринарном и карантинном контроле»;

30.Письмо Россельхознадзора от 31.01.2006 г. N ФС-ЕН-2/623 «Об оформлении животноводческих грузов»;

31.Приказ Министерства путей сообщения Российской Федерации от 18.06.2003г. № 35 «Об утверждении правил перевозок железнодорожным транспортом животных»;

32.Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 19.12.2011г. № 476 «Об утверждении перечня заразных, в том числе особо опасных, болезней животных, по которым могут устанавливаться ограничительные мероприятия (карантин)»;

33.Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 09.03.2011г. № 62 «Об утверждении перечня заразных и иных болезней животных»;

34.Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.01.2008г. № 3 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.4.2318-08»;

35. Приказ МСХ РФ от 03.04.2006г. № ЮЗ «Об утверждении ветеринарных правил содержания птиц на личных подворьях граждан и птицеводческих хозяйствах открытого типа»;

36. Приказ РФ от 13.06.2006г. № 171 «О типовом положении о территориальном органе Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору»;

37. «Правила сертификации кормов и кормовых добавок на соответствие установленным требованиям » (в ред. Изменения N 1, утв. Постановлением Госстандарта РФ от 18.06.2002 N 44);

38. «Методические указания о порядке наложения штрафов за нарушения ветеринарного законодательства и других нормативных актов РФ» от 08.04.1994г. № 19-9-2/68, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором РФ.

39. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности;

40. Санитарные правила 3.1.084-96, Ветеринарные правила 13.3.4.1100-96;

41. «Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Биолого-социальные чрезвычайные ситуации. Термины и определения. ГОСТ Р 22.0.04-95», утверждены Постановлением Госстандарта РФ от 25.01.1995г. № 16 (Дата введения - 01.01.1996г.);

42. «Корма, комбикорма, комбикормовое сырье. Методы определения общей токсичности. ГОСТ Р 52337-2005», утверждены Приказом Ростехрегулирования от 30.05.2005 N 107-ст (Дата введения - 01.06.2006г.).

Приложения

Приложение 1

Термины и определения

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Безопасность продукции животного происхождения - совокупность свойств, продукции животного происхождения, при которых она не является вредной и не представляет опасности для жизни и здоровья нынешнего и будущих поколений при обычных условиях ее использования.

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

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

Ветеринарно-санитарные требования - обязательные для выполнения условия, установленные законодательством Российской Федерации в области ветеринарной деятельности и безопасности продукции животного происхождения.

Дезинфекция - мероприятие, направленное на уничтожение патогенных и условно-патогенных микроорганизмов на различных объектах, которые напрямую или косвенно могут быть контаминированы при производстве продукции.

Дробилка - установка для измельчения сырья с накопителем.

Жир животный технический - жир, полученный из любых видов животного непищевого сырья, предназначенный для технических целей.

жир животный кормовой - жир, полученный из любых видов животного непищевого сырья, предназначенный для производства комбикормов и кормления животных и птицы.

Заразные болезни животных - болезни, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием возбудителей заразных болезней и возможностью передачи их от больного животного или других источников заразных болезней здоровому животному и человеку.

Идентификация опасности - идентификация вредных факторов (патогенных микроорганизмов, остатков вредных веществ и другое), которые могут содержаться в продукции.

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

Контаминация - загрязнение продукции животного происхождения биологическими, химическими агентами или инородными веществами, влияющими на ее безопасность и качество.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля за выявленным опасным фактором и (или) управления риском.

Мульда - стальная емкость для загрузки сырья, выполненная из листовой высококачественной стали с наружными ребрами жесткости, оборудованная конвейе-

рами (шнеками), подающими сырье на дробилку.

Кормовая мука животного происхождения - твердый белковый продукт, полученный в результате термической обработки отходов тканей убойных животных, ветеринарных конфискатов, трупов, малоценных субпродуктов, предназначенный для добавления в корм животным.

Оценка риска - определение вероятности, а также биологических и экономических последствий контаминации продукции.

Отходы животного происхождения - абортированные и мертворожденные плоды животных, ветеринарные конфискаты и другие отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения, допущенные органами государственного ветеринарного надзора для переработки.

Риск - сочетание реализации опасного фактора и степень тяжести его последствий.

Санитарная одежда - одежда, предназначенная для предохранения пищевых продуктов от возможного загрязнения их одеждой работников (халат, колпак, косынка, комбинезон, комплект из брюк и рубашки и т.д.).

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

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Шквара - органические остатки, полученные после вытопки жира из жировой ткани.

Приложение 2

Обозначения и сокращения

1. ТНПА - технические нормативы правовых актов.
2. Т.д - так далее.
3. Т.п.- тому подобное
4. Кю- Кюри- единица измерения, радиоактивного загрязнения трупов животных и отходов животного происхождения.
5. Кг - килограмм.
6. М - метр.
7. М² - метр квадратный.
8. Др - другие.
9. 50⁰С – пятьдесят градусов Цельсия.
10. Мм - миллиметров.
11. КЕО - коэффициент естественной освещенности.
12. См- сантиметров.

Приложение 3

**Приложение
к Ветеринарно-санитарным Правилам сбора,
утилизации и уничтожения биологических отходов
от 04 декабря 1995 г. N 13-7-2/469
Ветеринарно-санитарная карточка
на скотомогильник (биотермическую яму)**

N _____

1. Местонахождение _____
(республика в составе Российской Федерации, край, область, автономная область, автономный округ, район, населенный пункт)

2. Расположение скотомогильника (биотермической ямы) на местности (прилагается выкопировка из карты землепользования в масштабе не менее 1:5000 (в 1 см 50 м), с привязкой к постоянному ориентиру (тригонометрическая вышка, дорога с твердым покрытием, линия электропередачи и т.д.).

3. Удаление от ближайшего населенного пункта и его наименование

_____ м;
-.-.-.-.- фермы (комплекса) _____ м;
-.-.-.-.- пастбища _____ м;
-.-.-.-.- водоема _____ м;
-.-.-.-.- дороги _____ м;
_____ (между какими

_____ населенными пунктами и ее характеристика)

4. Описание местности: характеристика окружающей территории

почва _____ глубина залегания грунтовых вод _____ м, направление стока осадков _____.

5. Какие населенные пункты, животноводческие фермы (комплексы), фермерские хозяйства, организации пользуются скотомогильником (биотермической ямой)

6. Площадь скотомогильника _____ кв.м

7. Ограждение скотомогильника

8. Санитарная характеристика скотомогильника:

а) первое захоронение биологических отходов было в 19 _____ г.

б) животные, павшие от сибирской язвы, были захоронены в _____ гг.;

в) животные, павшие от эмкара и других болезней, вызываемых спорообразующими микроорганизмами, перечисленными в п.1.9 настоящих Правил, были захоронены

в _____ гг.

Оборотная сторона карточки

Дата

Выявленные недостатки

Указания по устранению (перечень работ, что нужно сделать)

Контроль выполнения

Исполнение.

Дата проверки, работ

Срок исполнения

ФИО, должность

. Исполнитель.

проверяющего

Главный государственный
ветеринарный инспектор
района (города)

_____ Фамилия И О

(подпись)

Ветеринарно-санитарную карточку получил

(Должность)

_____ (Фамилия Имя Отчество)

(Подпись)

Ветеринарно-санитарная карточка составлена в 3 эк-земплярах и передана по экземпляру:

1. _____

(организация, хозяйство)

2. _____

(государственная ветеринарная организация)

3. _____

(орган государственного санитарного надзора)

Учебное издание

Менькова Анна Александровна

**Методические рекомендации
по разработке ветеринарных правил
при обращении отходов животноводства**

Редактор Павлютина И.П.

Подписано к печати 1,04.2015 г. Формат А 5.
Бумага печатная. Усл.п.л. 3,95. Тираж 100 экз. Изд. №2940.

Издательство Брянской государственной сельскохозяйственной академии
243365, Брянская обл., Выгоничский р-н, с. Кокино, Брянская ГСХА