

HYGIENICKÝ PŘEDPIS PRO PODNIKY MASNÉHO PRŮMYSLU
(schválen Ministerstvem zdravotnictví SSSR dne 27. března 1986 pod č. j. 3238-85
a ministerstvem masného a mléčného průmyslu SSSR dne 5. srpna 1986)

Schvaluji

Náměstek Hlavního státního hygienika SSSR

A.I. ZAIČENKO

27. března 1986 č. j. 3238-85

Náměstek Ministra masného a mléčného průmyslu SSSR

A.V. IGNATĚNKO

5. srpna 1986

Schváleno

Náčelník Hlavní veterinární správy Ministerstva zemědělství SSSR

A.D. TREŤJAKOV

27. března 1985

HYGIENICKÝ PŘEDPIS PRO PODNIKY MASNÉHO PRŮMYSLU

1. Obecná ustanovení

- 1.1. Nejdůležitější podmínkou výroby kvalitního masa a masných výrobků je bezvadné dodržování daného veterinárního předpisu v podnicích masného průmyslu.
- 1.2. Tímto Předpisem jsou stanoveny hygienické a veterinární požadavky na stav a využívání podniků masného průmyslu, které jsou zaměřeny na zabezpečení výroby kvalitních potravinářských, krmivářských a technických výrobků, a také na prevenci nálezů a otrav potravinami.
- 1.3. Při projektování nových a rekonstrukci stávajících podniků je třeba se řídit hygienickými a veterinárními požadavky na projektování podniků masného průmyslu.
- 1.4. Hygienické ošetření území, provozoven, zařízení, inventáře a obalů v podnicích odvětví je prováděno v souladu s platným Návodem na mytí a preventivní dezinfekci v podnicích masného a drůbežářského průmyslu.
- 1.5. Pokud je v masokombinátu zjištěna nákaza jatečných zvířat, jsou zavedena opatření k její likvidaci v souladu s veterinárními předpisy. Při zjištění zooantroponóz jsou kromě toho zavedena opatření k prevenci nakažení zaměstnanců podniku podle nařízení územních orgánů hygienické a epidemiologické služby.

2. Území

- 2.1. Území podniku, ohrazené plotem o výšce podle nařízení SN-41-72, je rozděleno na tři pásma:
 - 1) hospodářské, s budovami pomocného určení a stavbami pro skladování paliv, stavebního a pomocného materiálu;
 - 2) místo držení skotu před poražením, s karanténním oddělením (ohradou), izolační místností a sanitní porážkou;
 - 3) výrobní, v němž se nacházejí budovy pro základní výrobu.
- 2.2. Pro dezinfekci kol automobilů musejí být u bran vjezdu do podniku a výjezdu z podniku zřízeny zvláštní vany (dezinfekční bariéry) plněné dezinfekčním roztokem podle nařízení o materiálu, uveřejněného lékařem podniku (v závislosti na nakažové situaci). Podniky, které mají zvláštní dezinfekční a mycí střediska pro automobily, dezinfekční bariéry kolem těchto bodů nezřizují, avšak po dohodě s územními orgány státního veterinárního dozoru rozmístí ují ostatní dezinfekční bariéry.

- 2.3. Asfaltové a betonové povrchy silnic, nakládacích a vykládacích ramp, přechodů, otevřených výběhů železničních a automobilových ramp, území hygienického bloku a stezek pro přehánění skotu musejí být rovné, nepropustné pro vodu, snadno omyvatelné a dezinfikovatelné.
- 2.4. Poloha budov, staveb a zařízení na území podniků musí zajišťovat možnosti přepravy, při níž by se nekřížily přepravní cesty:
 - a) surovin a hotových výrobků;
 - b) zdravého skotu, odeslaného po veterinární prohlídce na místo držení zvířat před poražením, s cestami nemocného nebo z nákazy podezřelého skotu, odeslaného do karantény, izolační místnosti nebo na sanitní porážku;
 - c) potravinářských výrobků se skotem, hnojem a výrobním odpadem.
- 2.5. Svislé plánování území musí zajišťovat odvod dešťové a sněhové vody a vody stékající při mytí ploch. Stočné vody z místa držení skotu před poražením, hygienického bloku a palivového hospodářství nesmějí pronikat na ostatní území podniku.
- 2.6. Volné plochy pozemku podniku mají být osázeny stromy, keři a trávničky. Není povoleno vysazování stromů a keřů, jejichž semena mají dlouhé chmýří nebo vlákna, aby bylo zabráněno znečištění výrobků a zařízení. Plocha pozemku, určená k osázení, má být navržena v souladu s kapitolou SNiP pro projektování ústředních plánů průmyslových podniků.
- 2.7. Území podniku musí být udržováno v čistotě. Jeho úklid je prováděn každodenně. V teplém ročním období jsou před úklidem, podle potřeby, území a zelené plochy zalévány vodou. V zimním období je část území sloužící k průjezdu vozidel i chodníky pro pěší systematicky čistěna od sněhu a ledu.
- 2.8. Ke sběru odpadu jsou používány kovové koše se stříškami nebo kovové kontejnery, které jsou umístěny na asfaltovaná místa a jsou třikrát výše než místo základu retenčních nádrží. Místa s kontejnery se nesmějí nacházet blíže než 25 m od výrobních a pomocných prostor.
- 2.9. Odstraňování odpadu z retenčních nádrží a kontejnerů je prováděno, pokud jsou zaplněny ne více než do 2/3 objemu, avšak nejméně jednou denně. Po odstranění odpadu jsou nádrže myty a dezinfikovány.
- 2.10. Lapače odpadu, žumpy a záchody v areálu jsou dezinfikovány 10% roztokem chlorového vápna nebo vápenným mlékem.

3. Místo držení skotu před poražením

- 3.1. V místě držení skotu před poražením, na vyhrazeném pozemku, ohrazeném plným plotem o výšce 2 m a zelení, je zřízeno karanténní oddělení, izolační místnost a sanitní porážka. Sanitní porážka musí mít zvláštní vjezd pro přísun nemocného skotu, a rovněž místo pro jeho příjem, veterinární prohlídku a měření tělesné teploty. U izolační místnosti je nezbytné vyhradit místo pro pitvy mrtvých zvířat a zvláštní vozík k jejich odvážení.
- 3.2. V podnicích s kapacitou do 20 t masa za směnu je povoleno místo sanitní porážky zřídit hygienický provoz, který může být umístěn v budově oddělení masa a tuku, izolovaně od ostatních provozoven.

Pokud chybí sanitní porážka (provoz), je povoleno porážení nemocných zvířat v provozovně prvotní úpravy skotu ve zvlášť vyhrazených dnech nebo na konci směny po poražení zdravých zvířat a odstranění veškerých jatečně upravených těl a dalších jatečných produktů zdravého skotu z provozovny. Po ukončení zpracování nemocných zvířat jsou provozovna, použité zařízení, inventář, výrobní obaly a dopravní prostředky provozovny podrobeny hygienickému ošetření a dezinfekci.

- 3.3. K místu držení skotu před poražením patří také: železniční a automobilní rampy s uličkami s přístřešky a zábranami k příjmu, veterinární prohlídce a měření tělesné teploty skotu; budovy (přístřešky) pro držení zvířat před poražením; kancelář, střediska s prostorami pro průvodce a honáky skotu s dezinfekční místností k hygienickému ošetření jejich oděvů a sociálním zařízením; místo pro hnůj a obsah žaludků a střev; místo hygienického ošetření automobilů a vybavení používaného při přepravě jatečných zvířat.
- 3.4. Pokud se nachází karanténní oddělení a izolační místnost v jednom bloku, musí být mezi nimi předsíňka, v níž jsou zřízeny skříně na pracovní oděvy pracovníků, umyvadlo, nádobka s dezinfekčním roztokem a dezinfekční rohož k dezinfekci obuvi.
- 3.5. Podlahy, stěny, krmítka, žumpa a další vybavení karantény a izolační místnosti musejí být vyrobeny z materiálů, které lze snadno podrobit dezinfekci, prováděné po vyprázdnění prostor od zvířat. V karanténě a izolační místnosti není povoleno používat krmítka, napáječky a další předměty vyrobené ze dřeva. Území karantény a izolační místnosti jsou denně čištěny od hnoje a myty. Stočné vody z karantény, izolační místnosti, sanitní porážky a místa hygienického ošetřování automobilů jsou před vpuštěním do veřejné kanalizace pouštěny lapačem hnoje, kalojemem a jsou zneškodňovány v dezinfektoru (chloračním zařízení).
- 3.6. Mytí míst a zařízení sanitních jatek (sanitního provozu) je prováděno podle potřeby během pracovního dne, kdežto dezinfekce po ukončení práce.
- 3.7. Kapacita výběhů pro skot, do nichž jsou vykládána jatečná zvířata, musí odpovídat jejich počtu dodanému v jednom automobilu nebo v jednom železničním vagonu. Pro skot, který je přepravován hnaním, musí výběh pojmout zvířata jedné středně velké šarže.
- 3.8. Skot je, v závislosti na klimatických podmínkách, držen ve stájích a v otevřených výbězích pod stříškou. V každém výběhu musí být podlaha s tvrdým povrchem a napájecí koryta s přívodem vody. V části výběhů musejí být krmítka a zařízení k přivázání zvířat. Oplocení, brány a zábrany výběhů musejí být postaveny tak, aby byla vyloučena možnost zranění zvířat.
- 3.9. Místa a otevřené výběhy pro držení skotu jsou denně čištěna od hnoje, který je vyvážen na hnojiště.
K odstraňování hnoje z mnohapatrových míst držení skotu před poražením je zřízen zvláštní zásobník s plnicími poklopy na každém patře. Místo na hnůj pod zásobníkem musí mít povrch nepropustný pro vodu. Hnojné žlaby, zásobník a místo pod zásobníkem jsou podrobovány každodennímu důkladnému čištění a mytí, a podle potřeby také dezinfekci.
Odstraňování a dekontaminace hnoje od zvířat nemocných nákazami je prováděna postupem stanoveným Pokynem pro veterinární dezinfekci, dezinfekci a deratizaci, schváleným Hlavní veterinární správou Ministerstva zemědělství SSSR.
- 3.10. Pro sběr obsahů žaludků a střev jsou zřízeny věže na obsah žaludků a střev nebo zvláštní zásobníky s podlahou nepropustnou pro vodu a stěnami, s pevně uzavíratelnou stříškou. Prostor kolem zásobníku musí být vybetonován. Obsah žaludků a střev je ze zásobníku vyvážen upraveným dopravním prostředkem na vyhrazené místo.
- 3.11. Dopravní prostředky pro vývoz hnoje a obsahu žaludků a střev jsou pečlivě myty a dezinfikovány.
- 3.12. Biotermická dekontaminace hnoje je prováděna na zvláště zřízených pozemcích, jejichž umístění je schvalováno územními orgány státního veterinárního dozoru a úřady hygienicko-epidemiologické služby.

- 3.13. Automobily, jimiž byl do podniku dopraven jatečný skot, jsou po vyložení zvířat a očištění od hnoje podrobeny povinnému mytí a dezinfekci v dezinfekčním a mycím středisku nebo na zvláštním pozemku, který leží u výjezdu z území základny.

4. Zásobování vodou a kanalizace

- 4.1. Podniky masného průmyslu musejí být v dostatečném množství zabezpečeny teplou a studenou vodou, která splňuje požadavky státní normy (GOST) na pitnou vodu. Podnik je povinen podrobovat vodu chemickému a bakteriologickému vyšetření v termínech, stanovených úřady hygienické a epidemiologické služby, ale při používání vody z městského vodovodu nejméně čtvrtletně a při používání vlastního zdroje vody nejméně jednou měsíčně. Při používání vody z otevřených vodojemů a studní musí být bakteriologické vyšetření vody provedeno nejméně jednou v dekádě.
- 4.2. Přívod vody musí být v izolovaném, uzavíratelném prostoru a být udržován v náležitém hygienickém a technickém stavu, mít měřiče, výpusti pro odběr vzorků vody, přístupové cesty, zpětné chlopně umožňující pohyb vody pouze v jednom směru. Podniky musejí mít plány vodovodní sítě a kanalizace a na požádání je předložit kontrolní orgánům.
- 4.3. Pro kompresorové zařízení, polévání území a povrchové mytí automobilů může být používána užitková voda. Vodovod užitkové vody musí být oddělen od vodovodu pitné vody. Oba systémy zásobování vodou nesmějí mít mezi sebou žádné spojení a jejich trubky musejí být natřeny rozdílnými barvami. Ve střediscích pro vyšetření vody musejí být nápisy: „pitná“, „užitková“.
- 4.4. U vzdálených jatek, které nemají ústřední nebo místní vodovod z artézské studně, je po schválení územním úřadem hygienicko-epidemiologické služby povoleno používání vody z otevřených vodních zdrojů. Voda ze studní může být k zásobování vodou používána, pokud zařízení, poloha studní a kvalita vody odpovídají požadavkům hygienických předpisů pro zařízení a obsah studní a jímání pramenů, využívaných k zásobování užitkovou a pitnou vodou, schváleným Ministerstvem zdravotnictví SSSR.
- 4.5. Počet zásobníků na skladování vody pro účely užitkové, pitné a protipožární nesmí být nižší než dva. Musí být zajištěna výměna vody v zásobnících v termínu ne delším než 48 hodin. Aby byla možná prohlídka a čištění zásobníku, bývají odstraňovány poklopy, měřidla a žebříky.
- 4.6. Voda ve sběrném zásobníku musí být podrobena chlorování s povinnou kontrolou zbytkového chlóru v souladu s Návodem pro kontrolu dekontaminace užitkové a pitné vody a dezinfekce vodovodních zařízení chlórem při ústředním a místním zásobování vodou, schváleným Ministerstvem zdravotnictví SSSR.
- 4.7. Dezinfekce sběrných zásobníků a vodovodních sítí musí být prováděna při haváriích, opravách, a rovněž podle nařízení územních úřadů hygienické a epidemiologické služby s následnou kontrolou kvality ošetření v souladu s Návodem, uvedeným v bodě 4.6.
- 4.8. Do provozu je nutno projektovat vodovodní kohoutky na mytí v poměru 1 kohoutek na 150 m² plochy, ale nejméně 1 kohoutek na provozovnu; konzoly na skladování hadic.
Pro mytí rukou v provozovnách musejí být zřízena umyvadla s přívody studené a teplé vody se směšovačem, zásobením mýdlem, kartáčem, nádobou na dezinfekční roztok, jednorázovými ručníky a elektrickými sušičkami.
Umyvadla musejí být v každé provozovně u vchodu, a rovněž v místech vhodných pro jejich používání, ve vzdálenosti nejméně 18 m od pracovišť.

K pití jsou zřízeny pitné fontánky nebo zařízení na pití ve vzdálenosti ne větší než 75 m od pracovního místa; teplota pitné vody nesmí být nižší než 8 °C a ne vyšší než 20 °C.

4.9. V provozovnách musejí být na každých 150 m² plochy podlahy drenáže o průměru 10 cm pro odtok tekutin.

4.10. Kanalizační trubky pro odtok použité vody z přístrojů a strojů jsou napojeny na kanalizační síť zřízením sifonů nebo nálevkami s dělením proudu.

K odstraňování výrobních a fekálních odpadních vod je v podnicích zřízena kanalizační síť, která je napojena na veřejnou městskou kanalizaci nebo má vlastní systém čisticích mechanismů. Podmínky odvádění odpadních vod musejí odpovídat požadavkům „Předpisu na ochranu povrchových vod před znečištěním odpadními vodami“ a být v každém konkrétním případě schvalovány územními orgány hygienicko-epidemiologické služby.

Fekální kanalizace musí být oddělena od výrobní a mít samostatnou výpust' a kolektor.

4.11. Fyzikální, chemické a bakteriologické vyšetřování kanalizačních vod je prováděno ve zvláštní hygienické laboratoři podniku nebo v laboratoři územní hygienicko-epidemiologické stanice.

5. Osvětlení, ventilace a vytápění

5.1. Osvětlení provozoven musí splňovat hygienické a veterinární požadavky na projektování podniků masného průmyslu.

5.2. Svítidla s luminiscenčními lampami musejí mít ochrannou mřížku (síťku), rozptylovač světla nebo zvláštní lampové baňky, které vylučují možnost vypadávání lamp ze svítidel; svítidla se žhavicími lampami musejí mít silné ochranné sklo.

5.3. V provozovnách, v nichž stále pobývají lidé, musí být zajištěno osvětlení přirozeným světlem.

Bez přirozeného světla nebo s nedostatečným osvětlením přirozeným světlem je povoleno mít prostory, ve kterých se pracovníci zdržují ne více než 50 % doby v průběhu pracovního dne nebo pokud to vyžadují technologické podmínky.

5.4. Je zakázáno zakrývat okenní otvory pro světlo obaly, zařízení atd., a to jak uvnitř tak i vně budovy, a není povoleno nahrazovat okenní skla neprůhlednými materiály.

5.5. V provozovnách s otevřenými technologickými procesy musí být naplánováno čištění vpouštěného vnějšího vzduchu od prachu systémy mechanické průtokové ventilace. Vzduch pro provozovny musí být přiváděn z pásma nejmenšího znečištění.

5.6. V místnostech, v nichž dochází k uvolňování páry a značného množství tepla, je zřízeno přetlakově-podtlakové větrání a podle potřeby též zařízení pro místní odsávání; kromě toho musí mít každá provozovna přirozené větrání, pokud to dovoluje technologický postup.

5.7. Ventilační kanály a odvody vzduchu od technologických zařízení je nezbytné čistit periodicky (nejméně však jednou ročně).

5.8. Výrobní a pomocné prostory musejí být zabezpečeny topením. Teplota vzduchu a relativní vlhkost v provozovnách musejí splňovat hygienické normy projektování

průmyslových podniků a odpovídat technologickým postupům výroby masných výrobků.

- 5.9. Vytápěcí zařízení musejí být konstruována tak, aby se dala čistit a opravovat.
- 5.10. Při plnění požadavků technologických postupů a hygienických opatření jsou dodržovány státní a oborové normy systému bezpečnosti práce.

6. Provozovny a pomocné prostory

- 6.1. Provozovny musejí zajišťovat možnost provádění technologických postupů v souladu s požadavky normativní a technické dokumentace a musejí být naplánovány tak, aby v nich nedocházelo ke křížení cest surovin a hotových výrobků.

Provozovny pro výrobu potravinářských a technických výrobků musejí být vzájemně izolovány.

U vchodů do provozoven jsou umístěny rohožky, smočené dezinfekčním roztokem.

- 6.2. V provozovnách vyrábějících potravinářské výrobky a v místnostech hygienického bloku musejí být zdi a sloupy obloženy kachličkami nebo natřeny olejovou barvou světlých tónů do výše nejméně 2 m.
- 6.3. Trubky uvnitř provozoven musejí být v souladu s jejich určením natřeny stanovenými rozlišovacími barvami a udržovány v čistotě.
- 6.4. V místech pohybu podlahové přepravy musejí být rohy sloupů chráněny před poškozením kovovou fólií do výše 1 m, kdežto v místech pohybu závěsné přepravy do výše 2 m. Spodní části dveří musejí být opatřeny kovovou fólií do výše 0,5 m.
- 6.5. Podlahy ve všech místnostech musejí být bez štěrbin a výmolů a pokryty materiálem nepropustným pro vodu s náklonem na stranu schůdků, nacházejících se stranou od pracovních míst a průchodů.
- 6.6. Průběžné opravy místností je nutno provádět podle potřeby, avšak nejméně jednou za šest měsíců. Bílení a natírání stěn a stropů je spojováno s jejich současnou dezinfekcí.
- 6.7. Podlahy a stěny v tukařských a některých masných provozovnách, které mohou být v podmínkách výrobních postupů znečištěny tukem, bývají myty horkým roztokem mýdla nejméně dvakrát denně. Je povoleno mytí louhem nebo jinými odmašťovacími látkami, povolenými zdravotnickými orgány.
- 6.8. Ve všech výrobních, sociálních a pomocných místnostech je neustále udržována náležitá čistota. Při mytí podlah v provozovnách během pracovních postupů musí být vyloučena možnost znečištění technologických zařízení, inventáře, zpracovávaných surovin a hotových výrobků.
Úklid provozoven a hygienické ošetřování technologických zařízení, inventáře a dopravních prostředků provozoven je prováděn ve stanovených lhůtách a metodami schválenými Návodem na mytí a preventivní dezinfekci v podnicích masného a drůbežářského průmyslu.
- 6.9. Vnitřní povrchy okenních rámců a okenní skla jsou myty a utírány nejméně jednou za 15 dnů, vnější podle stupně znečištění.
Prostory mezi okenními rámy jsou pečlivě čištěny od prachu a pavučin. Okenní rámy jsou natírány nejméně jednou ročně.

V letním období musejí být otevíratelná okna chráněna kovovou sítí proti mouchám.

- 6.10. Všechna místa s opadanými kachličkami a omítkou musejí být okamžitě opravena a poté musejí být omítnutá místa obílena nebo natřena.
Při provádění oprav v provozovnách za plného provozu jsou opravovaná místa stanoveným způsobem ohrazena, aby byla vyloučena možnost znečištění zařízení, na němž se právě pracuje, zpracovávaných surovin, hotových výrobků a aby se do nich nedostaly cizí předměty.
- 6.11. Všechny dveře uvnitř provozovny bývají denně umývány a dosucha utírány. Zvláště pečlivě bývají utírána místa kolem klik, kliky samotné a spodní části dveří.
Podle potřeby bývají vnější povrchy dveří myty, opravovány a natírány olejovou barvou.
- 6.12. Schůdky a žlaby pro vodu použitou k oplachování bývají denně čištěny, myty a dezinfikovány. Přepravní vozidla, pásové dopravníky a výtahy bývají denně na konci směny podrobovány příslušné očištění.
- 6.13. Úklidové prostředky, a rovněž mycí a dezinfekční přípravky, musejí být v dostatečném množství. Jsou skladovány ve zvláště vyhrazených skladech, ve skříních a truhlách.
Úklidové prostředky pro hygienické smyčky jsou uchovávány odděleně.
- 6.14. V souladu s Nařízením o postupu provádění sanitárního dne v podnicích masného a mléčného průmyslu v masokombinátech a masných závodech bývá jednou měsíčně prováděn sanitární den.

7. Technologická zařízení a inventář

- 7.1. Zařízení, inventář a obaly musejí být zhotoveny z materiálů povolených zdravotnickými orgány ke styku s potravinářskými výrobky, odolnými vůči účinkům chemikálií a nepodléhajících korozi.
- 7.2. Zařízení v provozovně musí být umístěno tak, aby nepřekáželo při udržování potřebné hygienické úrovně výroby. Konstrukce zařízení musí zajišťovat možnost jeho účinného hygienického ošetření.
- 7.3. Kádě, vany, kovové technologické nádoby a žlaby musejí mít lehce čistitelný, hladký povrch bez prasklin, mezer, vystouplých šroubů nebo nýtů a jiných prvků, znesnadňujících hygienické ošetření.
- 7.4. Povrchy stolů musejí být hladké, bez prasklin a jiných poškození. Stoly, které slouží k příjmu surovin, spouštěných žlabů a poklopy, musejí mít ohrazení, aby bylo zabráněno padání surovin na podlahu. Pro bourání a odblaňování masa jsou používány zvláštní desky z tvrdých druhů dřeva nebo materiálů povolených zdravotnickými orgány. Po ukončení směny jsou pečlivě čištěny, myty, dezinfikovány nebo ošetřovány párou v parní komoře.
- 7.5. Ve všech provozovnách používaných k výrobě potravinářských výrobků musejí být zřízeny sterilizátory pro drobný inventář (nože, ocílky atd.). Pro mytí a dezinfekci většího inventáře a vratných obalů jsou používány myčky nebo jsou zřízeny umývárny s přívodem studené a horké vody k vanám.

- 7.6. Hygienické ošetření technologického zařízení a inventáře je nedílnou částí technologického procesu.
- 7.7. Podnik je povinen periodicky, avšak nejméně jednou za 15 dnů provádět podle harmonogramu ve všech potravinářských provozovnách kontrolu účinnosti hygienického ošetření bakteriologickým vyšetřováním stěrů z technologických zařízení, inventáře, výrobních obalů, pracovních oděvů a rukou pracovníků. Pokud jsou výsledky těchto vyšetření neuspokojivé, je ihned provedeno opakované hygienické ošetření, po němž následuje kontrola jeho účinnosti.

8. Technologické postupy

- 8.1. Technologické postupy jsou organizovány tak, aby bylo vyloučeno křížení cest a styk nehotových a hotových výrobků a byla zabezpečena výroba kvalitních masných výrobků.
- 8.2. Suroviny a pomocné materiály dodávané ke zpracování musejí být podrobeny vstupní kontrole při dodržování požadavků státní normy GOST 24297-80 „Vstupní kontrola kvality výrobků. Základní ustanovení“.
- 8.3. Suroviny a pomocné materiály, dodávané z provozovny ke zpracování, jsou rozbalovány, skladovány a připravovány k výrobě v podmínkách, které vylučují jejich znečištění. Prázdné obaly jsou z provozovny ihned odstraňovány.
- 8.4. Závěsné přepravní linky musejí vylučovat možnost dotyku jatečně upravených těl zvířat s podlahou, stěnami a technologickým zařízením.
V místech pro vykrvování, čištění a mytí jatečně upravených těl jsou zřízeny žlaby (kovové, betonové, obložené kachlíky) se sklonem pro odtok tekutin ke kanalizaci.
- 8.5. Skluzavky, vozíky, přetlakové nádrže a další přepravní zařízení pro zasílání potravinářských surovin (tukařské suroviny, sady střev, potravinářská krev, vedlejší produkty aj.) musejí být používány pro každý druh suroviny zvlášť a musejí být přístupné hygienickému ošetření.
- 8.6. Místo pro sběr potravinářské krve musí být vybaveno zařízeními pro mytí a dezinfekci dutých nožů s hadicemi, bandasek a dalšího inventáře a zařízení pro odběr a prvotní úpravu krve.
- 8.7. Nepotravinářský odpad je sbírán do zvláštního obalu nebo do přetlakové nádrže, které jsou nabarveny barvou, která se liší od barvy jiného zařízení, a opatřeny nápisem o jejich použití. Ke sběru konfiskátů (jatečně upravených těl a orgánů, vyřazených při veterinární prohlídce po poražení) jsou zřízeny zvláštní skluzavky nebo zvláštní přemístěvatelný obal s uzávěrem, které jsou nabarveny rozlišovacími barvami (černé pruhy na bílém pozadí).
- 8.8. Odstraňování obsahu žaludků a předžaludků jatečných zvířat, a rovněž čištění rubů kůží, je prováděno na zvlášť vyhrazených místech prvotní úpravy skotu, která jsou oddělena přepážkou vysokou 2,8 m a vzdálena od místa přepravy jatečně upravených těl nejméně 3 m nebo jsou ve zvláštních místnostech.
- 8.9. Pracovní místa veterinárních lékařů provozovny prvotní úpravy skotu musejí být dobře osvětlena, vhodná k prohlídce jatečně upravených těl zvířat a orgánů a vybavena v souladu s požadavky Předpisu o veterinární prohlídce jatečných zvířat a veterinární prohlídce masa a masných výrobků. Na pracovních místech musí být možnost

nouzového zastavení pásového dopravníku knoflíkem „Stop“ při podezření na zvláště nebezpečná onemocnění jatečných zvířat.

- 8.10. Do chladírny/mrazírny jsou k chlazení a zmražení posílány pouze zpracované vedlejší produkty.
- 8.11. V provozovně pro zpracovávání střev je zařízení a pracovní místa pro zpracovávání střev, a rovněž odvody kanalizačních vod rozmístěny tak, aby bylo vyloučeno znečištění provozovny střevním obsahem a vodou, jíž byla střeva promývána. Střevní odpad je odstraňován příklopy napojenými na kanalizaci. V provozovně pro zpracovávání střev je k pracovním místům přivedena studená a teplá voda a na třídění (profukování) střev je zajištěn přívod stlačeného vzduchu. Pracovní místa s mokkými pracovními postupy zpracovávání střev jsou zabezpečena dřevěnými mřížkami pod nohama pracovníků.
- 8.12. Drcení a mletí kostí, určených ke škvareni tuků, je prováděno na zvláštním místě tukařské provozovny.
- 8.13. Výrobky z vedlejších produktů porážení a krve jsou zpravidla vyráběny ve vyhrazené místnosti. Rozmrazování, třídění a promývání vedlejších produktů používaných k výrobě masných výrobků je prováděno v rozmrazovací místnosti mrazírny, a pokud není rozmrazovací místnost k dispozici, ve zvláštní místnosti provozovny masných výrobků.
- 8.14. Je zakázáno upravovat podmíněně požitelné maso a vedlejší produkty vařením v provozovnách masných výrobků a v kulinářských a konzervářských provozovnách. Pro tyto účely je v místnosti oddělené od jiných provozoven zřízeno oddělení pro výrobu sekané, které je vybaveno elektrickými a plynovými pecemi. Při provozu v tomto oddělení není povolen styk syrového podmíněně požitelného masa s hotovými výrobky.
- 8.15. Není povoleno dodávání paliv (piliny, dřevo) do tepelného oddělení provozovny masných výrobků přes výrobní provozovny. Obaly k balení hotových masných, kulinářských a dalších provozoven, vyrábějících potravinářské výrobky, jsou dodávány chodbami nebo výdejnou, aniž by procházely provozovnami. Není povoleno skladování obalů v potravinářských provozovnách.
- 8.16. Sypké potravinářské suroviny (mouka, sušené mléko, škrob, kaseinát sodný, sůl, koření aj.) jsou skladovány izolovaně od provozoven. Sůl je dodávána přes magnetový lapač. Pro dávkování koření musí být zvláštní místnost, která je vybavena mechanickou ventilací.
- 8.17. Sekaná z masa a vedlejších masných produktů do pirožků a pelmení je vyráběna ve zvláštních místnostech nebo v příslušných odděleních provozovny masných výrobků. Míchání těsta, tvarování pirožků, jejich smažení a pečení je povoleno provádět v jedné místnosti pod podmínkou, že jsou ke smažení a pečení používány plynové a elektrické přístroje.

8.18. V místnosti, v níž dávkují a balí pelmeně, je povoleno zřídit mrazicí skříně pro rychlé mražení.

Je povoleno skladovat dávkované a zabalené pelmeně spolu s dalšími zmraženými potravinářskými výrobky ve společných prostorech mrazírny.

8.19. Při výrobě konzerv jsou plněny požadavky Poučení o postupu při hygienické a technické kontrole konzerv ve výrobních podnicích, velkoobchodních střediscích, v maloobchodě a v podnicích veřejného stravování, schváleného Ministerstvem zdravotnictví SSSR č. 1121-73 ze dne 18. září 1973.

8.20. Potravinářská krev je dodávána do míst zpracovávání za podmínek, které brání jejímu znečištění, a výrobky z ní jsou baleny a skladovány v místnostech izolovaných od technického albuminu a jiných potravinářských výrobků.

Sušičky potravinářského albuminu musejí mít vlastní větrací zařízení.

Vstupující vzduch je před vháněním do sušičky čištěn filtrem.

8.21. Pro výrobu léčiv jsou vyhrazeny zvláštní provozovny. Obaly léčiv jsou myty a sterilizovány ve speciálně vyhrazené umývárně.

8.22. Pokud v masokombinátu chybějí sanitní jatky, je v provozovně zpracovávání kůží a výroby konzerv vyhrazeno místo pro dezinfekci a nasolování kůží nemocných zvířat, která byla poražena ve společné porážecí provozovně.

8.23. Výroba krmných a technických výrobků musí být izolována od potravinářských provozoven a mít zvláštní oddělení surovin se samostatnými sociálními místnostmi typu hygienické smyčky s východy z nich do tohoto oddělení.

Pracovníci zaměstnaní výrobními činnostmi v oddělení surovin provozovny sušených krmiv nesmějí být využíváni k jakýmkoliv jiným pracím v provozovně.

V oddělení surovin je zřízena umývárna pro mytí a dezinfekci obalů, inventáře a dopravních prostředků, používaných při dodávání nepotravinářského odpadu a konfiskátů do provozovny.

Inventář a dopravní prostředky mohou být znovu používány v jiných provozovnách pouze po důkladném mytí a dezinfekci.

Výdej výrobků provozovny krmných a technických výrobků je prováděn v samostatné výdejně, oddělené od výdejni potravinářských výrobků. Je zakázáno skladování krmné mouky volně ložené na podlaze.

V podnicích, v nichž nejsou provozovny (prostory) pro výrobu sušených krmiv živočišného původu, jsou konzervované nepotravinářské bílkovinné suroviny před odesláním do jiných masokombinátů (v nichž mají provozovny sušených krmiv) skladovány v uzavřených nádobách.

9. Skladové prostory, chladírny/mrazírny a dopravní prostředky pro maso a masné výrobky

9.1. Podniky masného průmyslu jsou zajištěny dostatečným množstvím skladovacích prostor pro skladování surovin, balicích a pomocných materiálů, používaných při výrobě potravinářských výrobků. Pro pomocné materiály, které nesmějí být skladovány společně s potravinářskými surovinami, jsou zřízeny oddělené skladovací prostory.

9.2. Ke skladování potravinářských surovin a pomocných materiálů jsou používány palety z tyčoviny, regály a police. Není povoleno jejich skladování bezprostředně na podlaze.

- 9.3. Při ukládání kusů masa do nasolovacích kádí a při jejich vyjímání musejí být na obuv pracovníků, kteří se této práce zúčastní, navlečeny ochranné celtovinové návleky.
- 9.4. Veškeré skladovací prostory jsou udržovány v čistotě a systematicky uklizeny. Podlahy, stěny, stropy a regály jsou myty a dezinfikovány podle potřeby. Ve skladovacích prostorech jsou systematicky prováděna opatření boje s hlodavci.
- 9.5. Potravinářská sůl dodaná do podniku je vykládána do krytých skladů s podlahami nepropouštějícími vlhkost.
- 9.6. Palivo, obaly a stavební materiály jsou skladovány ve skladech, pod přístřešky nebo na speciálně zřízených stanovištích s příslušným zakrytím. Kostí jsou skladovány pod přístřešky s podlahami nepropustnými pro vodu, které jsou ze všech stran obehnané pletivem.
- 9.7. Chladírna/mrazírna.
- 9.7.1. Technické postupy v chladírně/mrazírně jsou prováděny v souladu se sborníkem technologických návodů na vychlazení, zmražení, rozmražení a skladování masa a masných výrobků v podnicích masného průmyslu.
- 9.7.2. Veškerý náklad, v obalech či bez obalů je při umístění do místností chladírny ukládán na hromady na dřevěné mřížky z ohoblovaných trámů nebo na palety, jejichž výška musí být nejméně 8 cm od podlahy. Vzdálenost hromady od stěn a chladicích zařízení činí nejméně 30 cm. Mezi hromadami musejí být průchody. Při ukládání mražených masných výrobků na hromady a jejich snímání s hromad musejí být na obuv pracovníků, kteří se této práce zúčastní, navlečeny ochranné celtovinové návleky. Vychladlé a vychlazené maso je uchováváno v zavěšeném stavu.
- 9.7.3. Podmíněně požitelné maso je skladováno ve zvláštní místnosti nebo ve společné komoře na ploše obehnané pletivem.
- 9.7.4. Je zakázáno používat inventář a palety, které po použití nebyly vydezinfikovány. Zásoby čistých dřevěných mřížek a palet jsou skladovány ve zvláštní místnosti.
- 9.7.5. Po vyprázdnění místností od skladovaných produktů je z chladicích baterií odstraňována námraza rozpouštěním nebo tvrdými metlami. Mechanické čištění baterií od námrazy v naplněných místnostech je povolena pod podmínkou povinného zakrytí uchovávaných nákladů čistou celtovinou nebo plachtovinou. Po ukončení čištění je námraza z místností bez prodlení odstraněna.
- 9.7.6. Znečištěné podlahy a dveře v místnostech s teplotou nad nulou, na chodbách a schodištích jsou pravidelně myty alkalickým mýdlovým roztokem. Periodicky je prováděna mikrobiologická kontrola pro včasné zjištění výskytu plísní podle Návodů pro zjišťování kontaminace chladírenských místností podniků masného průmyslu plísněmi.
- 9.7.7. Chladírenské/mrazírenské místnosti jsou opravovány, myty a dezinfikovány po vyprázdnění v období přípravy chladírny/mrazírny k úplnému naplnění, a rovněž při zjištění výskytu plísní na stěnách, stropech, zařízení místností a při napadení skladovaných výrobků plísněmi.
- 9.7.8. Pro mytí a dezinfekci inventáře, dopravních prostředků a obalů je v areálu chladírny/mrazírny zřízeno mycí oddělení podlahou nepropustnou pro vodu,

s přívodem horké páry, teplé a studené vody a žlaby pro odtok vody použité k mytí do kanalizace.

9.8. Maso a masné výrobky jsou obvykle převáženy v chladicích/mrazicích automobilech, a také v chladicích/mrazicích prostředcích železniční a lodní dopravy.

9.9. Automobily používané k přepravě masa a masných výrobků musejí být v dobrém technickém stavu, čisté a musejí mít hygienická osvědčení.

Před naložením produktů prohlédne dopravní prostředek pracovník, určený k tomu účelu správou podniku, a pokud dopravní prostředek splňuje požadavky hygienických předpisů, vydá příslušným zápisem do přepravního dokladu povolení k jeho použití k přepravě masných výrobků. Bez tohoto povolení není naložení výrobků povoleno.

9.10. Není povolena přeprava masa a vedlejších produktů společně s hotovými masnými výrobky.

Masné výrobky jsou převáženy v čistém obalu, zhotoveném z materiálů povolených zdravotnickými orgány.

Je zakázána přeprava těchto výrobků volně ložených, bez obalů.

Pro přepravu masa a vedlejších produktů je povoleno používání neumytých automobilů, které převážely hotové masné výrobky k lidské spotřebě téhož dne.

Každý den po ukončení převozu jsou dopravní prostředky podrobeny hygienickému ošetření v souladu s Návodem na mytí a preventivní dezinfekci v podnicích masného a drůbežářského průmyslu.

9.11. Osoby zabývající se přepravou masných výrobků (nakladači, odesílatelé), musejí mít osobní zdravotní průkazy se záznamem o složení zkoušky z hygienického minima a lékařské prohlídce provedené ve stanoveném termínu. Podnik těmto pracovníkům zajišťuje ochranný a pracovní oděv, rukavice a pro nakládání masa celtovinové ochranné návleky, navlékané při nakládání výrobků na obuv.

9.12. Vratné obaly jsou přijímány od příjemců výrobků čisté. V podnicích masného průmyslu jsou dodatečně podrobeny hygienickému ošetření.

10. Sociální místnosti

10.1. Sociální místnosti pro pracovníky provozoven podniků masného průmyslu musejí být vybaveny podle druhu hygienické smyčky.

10.2. K sociálním místnostem patří: šatny na svrchní, domácí, pracovní a ochranné oděvy, sklad čistých hygienických oděvů, prádelna, místo pro příjem znečištěných hygienických oděvů, sprchy, manikúra, toalety, umyvadla k mytí rukou, zdravotnické zařízení nebo místnost pro lékařské prohlídky, místnost pro osobní hygienu žen, sušárna oděvů a obuvi v souladu s hygienickými a veterinárními požadavky na projektování podniků masného průmyslu.

Šatny a sprchy pracovníků chladírny/mrazírny mohou být umístěny ve společných sociálních místnostech.

Pro pracovníky sanitních jatek a technické výroby jsou zřízeny zvláštní sociální místnosti.

Není povoleno umísťovat toalety, sprchy a prádelny nad místnostmi potravinářských provozoven, a rovněž nad výrobními a skladovacími místnostmi jídelen.

- 10.3. Šatny na pracovní a ochranné oděvy jsou v místnostech izolovaných od šaten pro svrchní a domácí oděvy.
- 10.4. Skladování oděvů pracujících základní výroby musí být prováděno otevřeným způsobem, a proto jsou šatny sociálních místností vybaveny věšáky nebo otevřenými skříněmi a lavicemi.
- 10.5. Předsíně před toaletami musejí být vybaveny věšáky na svrchní oděv, umyvadly na mytí rukou se směšovači teplé a studené vody, mýdlem, štětkami, zařízením pro dezinfekci rukou, elektrickou sušičkou rukou nebo jednorázovými ručníky. Záchodové mísy je třeba zřizovat s pedálovým splachováním a toalety s dveřmi, které se samy zavírají.
- 10.6. Stěny ve sprchách jsou obloženy kachlíky po celé výšce; v šatnách hygienických oděvů, skladu čistého prádla nebo výdejně čistých oděvů, v hygienických smyčkách a v místnosti pro hygienu žen do výšky 2,1 m, výše nátěr emulzními nebo jinými povolenými barvami k nosným konstrukcím; v ostatních místnostech mohou být stěny vymalovány nebo nalíčeny.
Stropy ve sprchách jsou natřeny olejovými barvami a ve všech ostatních místnostech jsou nalíčeny vápnem; podlahy jsou obloženy keramickými kachlíky.
- 10.7. Každý den po ukončení práce je nezbytné sociální místnosti pečlivě uklidit; je utírán prach, stěny, podlahy a inventář jsou myty roztokem louhového mýdla a horkou vodou; skříně v šatnách jsou čištěny vlhkým způsobem a nejméně jednou týdně dezinfikovány metodou rosení nebo vytírání látkou, smočenou dezinfekčním roztokem.
- 10.8. Hygienické smyčky a zařízení místnosti hygieny žen jsou podle potřeby, ale nejméně jednou za směnu, pečlivě čištěny, myty vodou a poté dezinfikovány.

11. Osobní hygiena

- 11.1. Každý pracovník podniku zodpovídá za plnění požadavků osobní hygieny, za stav pracovního mísa a za plnění technologických a hygienických požadavků na svém pracovišti.
- 11.2. Všichni, kdo přicházejí do práce a pracují v podniku, se musejí podrobovat lékařským vyšetřením v souladu s požadavky stanovenými zařízeními hygienické a epidemiologické služby.
- 11.3. Každý pracovník musí mít osobní zdravotní průkaz, do kterého jsou pravidelně zaznamenávány výsledky všech vyšetření.
- 11.4. Všichni nově přijímaní pracovníci musejí při nástupu do práce projít hygienickou přípravou podle programu hygienického minima a složit zkoušku, o níž je záznam v příslušném protokolu a v osobním zdravotním průkazu. Dále musejí všichni pracovníci, včetně administrativních a technických pracovníků, nezávisle na délce jejich služebního poměru, jednou za dva roky absolvovat školení a podrobit se kontrole znalostí z hygienického minima. Osoby, které nesloží zkoušku z hygienického minima, nesmějí v podniku pracovat.
- 11.5. V provozovnách na výrobu masných výrobků nesmějí pracovat osoby postižené onemocněními uvedenými v platném „Pokynu o postupu provádění lékařských

vyšetření osob nastupujících do práce a pracujících v potravinářských podnicích, ve vodárenských zařízeních, v zařízeních pro děti aj.“.

- 11.6. Pracovníci provozoven jsou povinni při zjištění příznaků žaludečních a střevních onemocnění, zvýšení teploty, hnisavých procesů a příznaků jiných onemocnění o tom informovat správu podniku a vyhledat ordinaci závodního lékaře podniku nebo jiného zdravotnického zařízení, aby jim bylo poskytnuto náležité lékařské ošetření.
- 11.7. Pracovníci provozoven se před začátkem práce musejí osprchovat, obléci se do čistého ochranného oděvu tak, aby byl zcela zakryt jejich osobní oděv, shrnout vlasy pod trojcípý šátek nebo klobouk a dvakrát si pečlivě umýt ruce teplou vodou a mýdlem.
V obdobích nepříznivé epidemiologické nebo epizootické situace si podle nařízení hygienické a epidemiologické stanice nebo orgánů státního veterinárního dozoru mají pracovníci před mytím ruce dezinfikovat 0,2% roztokem chloraminu nebo 0,1% vyčěřeným roztokem chlorového vápna.
Výrobní personál je povinen provádět hygienické ošetření rukou rovněž po každé přestávce v práci.
Všichni pracovníci sanitních jatek a provozoven prvotní úpravy skotu jsou povinni při porážení zvířat s nepříznivým nakažovým statusem periodicky si podle pokynu veterinárního lékaře provozovny (sanitních jatek) dezinfikovat ruce a pracovní nástroje (nože, ocílky).
- 11.8. Ochranný oděv je nutno měnit denně a podle stupně znečištění.
- 11.9. Aby bylo zabráněno kontaminaci surovin a hotových výrobků cizími předměty, je zakázáno: přinášet do potravinářských provozoven a přechovávat v nich drobné skleněné a kovové předměty (kromě kovových nástrojů a technického inventáře); spínat ochranný oděv špendlíky a jehlicemi a přechovávat v kapsách pláštěů osobní věci (zrcátka, hřebínky, prsteny, odznaky, cigarety, zápalky atd.).
V každé potravinářské provozovně musí být k dispozici seznam zakázaných předmětů.
- 11.10. Je zakázáno vstupovat do provozoven bez ochranného oděvu nebo nosit pracovní (ochranný) oděv mimo pracoviště.
- 11.11. Zámečníci, elektromontéři a další pracovníci pracující na opravách ve výrobních a skladovacích prostorech podniku jsou povinni dodržovat pravidla osobní hygieny, pracovat v provozovně v pracovním oděvu, nástroje nosit ve zvláštních uzavřených taškách s uchy a dodržovat opatření pro předcházení možnosti kontaminace výrobků cizími předměty.
- 11.12. Ochranný oděv je nutno svléknout před východem z budovy do areálu a před návštěvou nevýrobních prostorů (toalet, jídelny, zdravotnického zařízení atd.); je zakázáno oblékat na ochranný oděv jakýkoliv svrchní oděv.
- 11.13. Pracovníci musejí věnovat zvláštní péči čistotě rukou. Nehty na rukou je nutno stříhat nakrátko a nelakovat. Ruce je třeba si mýt před začátkem práce a po každé přestávce v práci při přechodu od jedné výrobní operace k druhé, po styku se znečištěnými předměty.
Po použití toalety je nutno mýt si ruce dvakrát: jednou ve smyčce po návštěvě toalety před oblečením pláště a podruhé bezprostředně před prací.

Po vyjití z toalety je nutno dezinfikovat obuv na dezinfekční rohožce.

- 11.14. Jíst je povoleno pouze v jídelnách, bufetech, čajovnách nebo v jiných místech vyhrazených pro příjem potravy, která jsou v areálu podniku nebo v jeho blízkosti. Je zakázáno přechovávat potravinářské výrobky v osobních skříňkách v šatně.

12. Dezinsekce a deratizace

- 12.1. V podnicích je nezbytné zavádět opatření pro boj proti mouchám.

Aby bylo zabráněno líhnutí much, je třeba včas odstraňovat odpad a nečistoty.

Pracovníci k tomu určení ošetřují odpadní nádoby, žumpy, toalety a hnojiště 1-2krát týdně hexachlorovým práškem, 2-3% roztokem trichlorfosu a 0,1% vodní emulzí trichlormetafosu. Tekuté odpady jsou ošetřovány také suchým chlorovým vápnem (1 kg na 1 m² povrchu).

Pro ochranu místností před vnikáním much jsou okna, ventilační okna a dveře v teplém ročním období chráněna sítěmi.

K hubení much v místnostech jsou používány mucholapky. Ve dnech pracovního volna jsou k tomuto účelu používány chemické přípravky, povolené Ministerstvem zdravotnictví SSSR, a před tím jsou odstraněny z provozovny výrobky, zařízení je přikryto, a potom jsou místnosti větrány 6 hodin.

- 12.2. Pro boj se šváby je používán čerstvě vyžíhaný boritan sodný ve směsi s bramborovou nebo hrachovou moučkou v poměru 1:1, roztok kyseliny borité s cukrem nebo chlebem a pyretrum.

Shromaždiště švábů jsou vypalována letovací lampou. Je povoleno používat 1% vodný roztok chlorofosu při dodržování podmínek uvedených v bodě 12.1 tohoto Předpisu.

- 12.3. Na ochranu surovin a hotových výrobků před znečištěním a znehodnocením hlodavci je nutné:

- prahy a dveře místností (do výšky 40-50 cm) pobít listovým železem nebo kovovou sítí;
- okna sklepů a otvory větracích šachet zavírat ochrannými sítěmi;
- otvory ve stěnách, v podlahách, kolem potrubí a radiátorů uzavírat cementem s kovovými spirálami;
- z provozoven včas odstraňovat zbytky potravin a odpadky, po ukončení práce pečlivě ukryvat suroviny a hotové výrobky.

- 12.4. Hubení hlodavců je prováděno mechanicky (železy, pastmi aj.) a chemicky.

Chemické metody deratizace mohou používat pouze odborníci, deratizátoři. Jako chemické prostředky k hubení hlodavců jsou používány: zookumarin, krysíd (naftylthiomočovina), thiosemikarbozid (preparát thiomočoviny), uhličitán barnatý BaCO₃, fosfid zinku, ratindan (difanacin) a kysličník uhličitý.

Je zakázáno používat bakteriální metody boje proti hlodavcům.

13. Povinnosti správy podniku

- 13.1. Správa podniku je povinna:

- vytvořit podmínky nutné k výrobě výrobků zaručené kvality;

- zajistit, aby stanovené kategorie pracovníků byly v určených termínech podrobovány nezbytným lékařským vyšetřením, a rovněž školení o hygienickém minimu a zkoušce z něj;
- bezvadně plnit požadavky územních orgánů hygienické a epidemiologické služby; při obdržení signálů o výrobě výrobků neodpovídajících zdravotním a hygienickým požadavkům bez prodlení zavést opatření k odstranění nedostatků, které způsobily výrobu těchto výrobků;
- zajistit každému pracovníkovi soubor ochranných oděvů v souladu s platnými normami, organizovat pravidelné praní tohoto souboru a v případě nutnosti dezinfekci a výdej v čistém, náležitém stavu;
- vyčlenit zvláštní personál k úklidu areálu a místností, zajistit podmínky pro kvalitní hygienické ošetřování zařízení;
- nepřipouštět k výrobě pracovníky, kteří prováděli úklid areálu, a uklízečky provozoven;
- informovat všechny pracovníky podniku o planých hygienických předpisech, organizovat pro ně školení a zabezpečit nevyhnutelné plnění.

14. Odpovědnost za plnění a kontrolu tohoto Předpisu

- 14.1. Odpovědnost za plnění tohoto hygienického předpisu mají vedoucí podniků a vedoucí (mistři) provozoven.
- 14.2. Kontrolu dodržování těchto hygienických předpisů provádí úřední hygienická a veterinární služba Ministerstva masného a mléčného průmyslu SSSR, územní úřady hygienické a epidemiologické služby a orgány státního veterinárního dozoru. S vydáním tohoto Předpisu jsou zrušeny Hygienické předpisy pro podniky masného a drůbežářského průmyslu, schválené Ministerstvem masného a mléčného průmyslu SSSR a Hlavní hygienickou a epidemiologickou správou Ministerstva zdravotnictví SSSR 16. dubna 1970 po dohodě s hlavní veterinární správou Ministerstva zemědělství SSSR z 15. dubna 1970. Až do schválení dodatků k tomuto Předpisu pro drůbežářské podniky a provozovny platí příslušné hygienické normy Hygienického předpisu z 16. dubna 1970 a Veterinární, zdravotní a hygienické požadavky na výrobu drůbežího masa, schválené 30. prosince 1983.

Upozornění – nejedná se o úřední překlad.