

The veterinary-sanitary rules for establishments (departments) of poultry processing and production of egg's products (adopted by the Chief State Sanitary Doctor of the USSR on 6 May 1987, No. 4261-87)

Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 6 мая 1987 г. N 4261-87)

По состоянию на 25 сентября 2006 года

1. Общие положения

1.1. Настоящие ветеринарно-санитарные правила распространяются на все действующие предприятия (цехи) переработки птицы и производства яйцепродуктов Госагропрома СССР.

Правила включают ветеринарно-санитарные и гигиенические требования к содержанию и эксплуатации предприятий, технологического оборудования по производству мяса птицы и продуктов из мяса птицы, мороженых и сухих яйцепродуктов, первичной обработке перопухового сырья и направлены на предупреждение поступления недоброкачественного сырья и снижения санитарного качества вырабатываемых птицепродуктов, недопущение распространения через вырабатываемую продукцию инфекционных заболеваний, пищевых токсикоинфекций и интоксикаций.

1.2. При переработке птицы и производстве яйцепродуктов, кроме настоящих Правил, следует руководствоваться также "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий", "Строительными нормами и правилами", "Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиенических требований к производственному оборудованию", "Санитарными и ветеринарными требованиями к проектированию предприятий мясной промышленности", "Нормами технологического проектирования предприятий мясной промышленности".

1.3. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителей предприятий и начальников (мастеров) цехов. Администрация предприятия обязана создать все условия, необходимые для выработки продукции гарантированного качества.

1.4. В случае поступления больной птицы и подозрительного по качеству сырья или обнаружения их во время производства птицепродуктов ветеринарно-санитарная служба и администрация предприятия обязаны немедленно принять все меры предосторожности к исключению возможности распространения инфекционных болезней и в установленном порядке сообщить об этом Государственной ветеринарной службе, а также ветеринарной службе хозяйства, района, области, откуда поступила птица, и территориальным СЭС по месту отправки птицы и нахождения предприятия переработки.

1.5. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляют Государственная ветеринарная служба, ветеринарная служба предприятий и территориальная санитарно-эпидемиологическая служба.

1.6. Предписания Государственной ветеринарной и санитарно-эпидемиологической служб, ветеринарных служб области, района, предприятий, хозяйств и территориальных СЭС должны выполняться в установленный срок.

2. Территория

2.1. Территория предприятия должна быть ограждена.

2.2. Подъездные пути, проезжие дороги, пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое покрытие, не образующее пыли, ровное, водонепроницаемое, легкодоступное для мойки и дезинфекции, с хорошим водостоком атмосферных, талых вод, вод от смыва площадок и проездов в канализацию или открытым способом по рельефу.

2.3. Поверхностные воды, удаляемые с территории промышленных предприятий открытыми водостоками, не должны загрязнять почву, воздух и водоемы.

2.4. Территория предприятия должна быть озеленена кустарником и деревьями. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию. Свободные участки территории могут быть использованы для зон отдыха.

2.5. Территория предприятия должна содержаться в чистоте. В течение дня ее очищают от загрязнений, пера, помета. В теплое время года перед уборкой, не реже 1 раза в день производят поливку территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда.

2.6. При въезде и выезде с территории птицеперерабатывающего предприятия для обеззараживания ходовой части транспорта устраивают дезбарьер в грунте дороги из сплошного бетона или асфальта. Общая длина - не менее 12 м, длина основания (дна) - 9 м, ширина - 3 м, глубина - 40 см. Въезд и выезд из дезбарьера делают пологими и возвышающимися над уровнем полотна дороги на 5-20 см. Длину спусков в дезбарьер делают не менее 2 м, чтобы дезинфицирующий раствор стекал с колес и вновь попадал в него. Глубина слоя дезинфицирующего раствора должна быть не менее 25 см. Дезбарьер заполняют одним из следующих дезинфицирующих растворов:

- 3%-ным раствором формальдегида;

- 3% -ным раствором едкого натра;

- осветленным раствором хлорной извести с содержанием 3% активного хлора или дезинфицирующим раствором по указанию ветеринарной службы предприятия (в зависимости от эпизоотической обстановки).

Зимой к дезинфицирующим растворам добавляют 10-15% поваренной соли или дезбарьер обогревают, подведя под ним трубы с паровым или водяным отоплением или электрообогревом.

Предприятия, имеющие специальные дезопромывочные пункты для автомашин и контейнеров доставки птицы, дезинфекционные барьеры у въездных (выездных) ворот сооружают по согласованию с органами государственного ветеринарного надзора.

2.7. Сырье на территорию предприятия должно поступать без встречных потоков с вывозом готовой продукции, отходов, вспомогательных материалов.

2.8. Для сбора мусора устанавливают бачки с крышками или металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания мусороприемников в 3 раза во все стороны. Мусороприемники должны быть удалены от производственных и складских помещений на расстояние не менее 25 м.

2.9. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже 1 раза в день с последующей мойкой и дезинфекцией мусороприемников и площадки, на которой они расположены.

3. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения

3.1. Расположение производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных складских помещений на птицеперерабатывающих предприятиях должно обеспечивать не только поточность (четкую последовательность) технологических процессов, но и возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за качеством сырья, изготавливаемой продукции, мойки, уборки и дезинфекции.

3.2. Предприятие (цех) производства мяса птицы должно иметь следующие участки и отделения, требующие последовательного или обособленного расположения.

Участки:

- ветеринарного осмотра и приемки птицы;
- дезопромывочный пункт для автомашин, контейнеров и ящиков;
- навешивания птицы на подвески конвейера, электрооглушения, убоя и обескровливания тушек птицы;
- тепловой обработки, снятия оперения, воскования тушек водоплавающей птицы и регенерации воскомассы.

Отделения:

- потрошения, мойки тушек птицы;
- охлаждения тушек птицы;
- сортировки, фасовки и упаковки;
- холодильник для охлаждения, замораживания и хранения мяса птицы и мясопродуктов;
- производства полуфабрикатов;
- производства колбасно-кулинарных изделий и жира топленого;
- производства консервов;
- производства мяса механической обвалки;
- санитарной камеры (с участком переработки условно годного мяса птицы и холодильником для хранения сырья и продукции);
- санитарной обработки и дезинфекции возвратной тары (для готовой продукции);
- первичной обработки перо-пухового сырья;
- переработки технических отходов, а также отделение или цех производства мороженых и сухих яйцепродуктов.

Кроме того, должны быть столовая, медпункт, экспедиция, бытовые помещения, туалетные комнаты, душевые, комнаты гигиены женщин, производственная химико-бактериологическая лаборатория со службой ОПВК, отделение для мойки и дезинфекции внутрицехового инвентаря и тары под готовую продукцию, отдельное помещение для хранения этой тары, а также отдельное помещение для централизованного приготовления дезрастворов и склада дезсредств.

3.3. Цех (отделение) производства мороженых и сухих яйцепродуктов должен иметь следующие помещения и участки:

- охлаждаемый с хорошей вентиляцией яйцесклад;
- приемки и сортировки (овоскопии) яиц;
- санитарной обработки яиц;
- разбивания яиц и отделения содержимого от скорлупы, разделения содержимого яйца на белок и желток;
- фильтрации и перемешивания яичной массы;
- ферментации (при производстве ферментированного яичного порошка);
- пастеризации яичной массы;
- фасовки и упаковки яичного меланжа;
- замораживания и упаковки меланжа;
- замораживания и упаковки яичного белка и яичного желтка;
- сушки, фасовки и упаковки яичного порошка, яичного белка и желтка;
- холодильные камеры для хранения мороженых яйцепродуктов;
- склад хранения сухих яйцепродуктов.

Участки:

- подготовки тары для меланжа, белка, желтка и яичного порошка;
- санитарной обработки внутрицеховой тары;
- дезинфекции тары из-под яиц;
- приготовления моющих и дезинфицирующих растворов;
- помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

3.4. Цех (отделение) первичной обработки перо-пухового сырья должен иметь следующие помещения: приемки, мойки и сушки пера; сортировки и упаковки сухого пера; хранения готовой продукции.

3.5. Цех производства мяса птицы с его переработкой на птицепродукты, цех производства мороженых и сухих яйцепродуктов, цех производства технической продукции и цех первичной обработки перо-пухового сырья должны быть изолированными друг от друга.

3.6. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов, короткие коммуникации трубопроводов и соответствовать "Санитарным и ветеринарным требованиям к проектированию предприятий мясной промышленности" и "Санитарным нормам проектирования промышленных предприятий СН 245-71".

3.7. Все технологические процессы производства, связанные с мойкой грязной тары, приемкой птицы, сортировкой и санитарной обработкой яиц, первичной обработкой перо-пухового сырья, должны производиться в отдельных помещениях или площадках.

3.8. Градирня, компрессорная, котельная, бытовые, складские и вспомогательные помещения должны быть изолированы от производственных помещений.

3.9. У входов в производственные, складские, вспомогательные помещения должны быть скребки, решетки и металлические сетки для очистки обуви от грязи. Вход в производственные помещения птицеперерабатывающего предприятия (цехи) лиц, не связанных с убоем и переработкой птицы, допускается только с разрешения начальника ОПВК или старшего ветеринарного врача.

3.10. Для дезинфекции обуви рабочих и служащих в проходной на территорию птицеперерабатывающего предприятия, а также при всех входах, ведущих в цех переработки птицы, яиц и другие производственные помещения, оборудуют дезковрики размером не менее 2,0x2,2 м из поролона или пористой резины толщиной 2-4 см, укладывают их в кафельные или цементированные углубления, или металлические коррозиестойкие поддоны. Дезковрики систематически по мере загрязнения подвергают механической очистке. Два-три раза в смену увлажняют 2%-ным раствором едкого натра.

3.11. Стены и потолки цехов должны быть плотные, негигроскопические, гладкие, без щелей, чтобы свести до минимума процесс конденсации влаги и развития плесени, удобные для очистки и должны быть окрашены в краски светлых тонов или побелены.

3.12. Стены основных производственных цехов, лаборатории должны быть облицованы кафельной или глазурированной плиткой на высоту 2,4 м, а выше до несущих конструкций - покрашены белым эмульсионным красителем или другими светлого тона красками; стены в камерах хранения готовой продукции, в кабинетах начальников цехов, мастеров и др. допускается окрашивать эмульсионными или другими разрешенными красителями; в складах хранения упаковочных и других вспомогательных материалов - производят известковую побелку стен.

3.13. Покраска или побелка стен и потолков всех производственных, подсобных и бытовых помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год. Одновременно с побелкой необходимо проводить дезинфекцию.

3.14. При появлении плесени стены, потолки производственных помещений должны немедленно очищаться с последующей покраской с добавлением в раствор фунгицидных веществ (2% оксидифенолята натрия), разрешенных к применению Минздравом СССР.

3.15. Полы в производственных помещениях должны быть выполнены из прочного водонепроницаемого, химически стойкого материала: цементные, асфальтовые, плиточные, должны быть нескользкими, гладкими, плотными, кислото- и щелочестойкими, с уклоном для постоянного стока жидкости к трапам, лоткам, располагаемым в стороне от рабочих мест и проходов. Трапы снабжаются решетками.

3.16. Для сбора мусора в производственных помещениях устанавливают металлические или pedalные бачки с крышками, а также корзины из полимерных материалов. Бачки и корзины должны ежедневно очищаться, промываться и дезинфицироваться.

3.17. Приемники и сточные желоба должны быть непроницаемыми для жидкостей и удобными для очистки.

3.18. В цехи птицеперерабатывающих предприятий должны быть подведены горячая и холодная вода, пар, моющий и дезинфицирующий растворы, приготовленные в отдельном помещении, с выводом на каждый участок и отделение. К выводам после смесителей подключают резиновые шланги и специальные наконечники с распыливающими устройствами. Для хранения шлангов устраивают специальные вешала.

3.19. В производственных помещениях следует предусматривать смывные краны из расчета 1 кран на 500 м² площади; раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеточкой, сосудом с дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места.

Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 м от рабочего места; температура питьевой воды должна быть не ниже 8°C и не выше 20°C.

3.20. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

3.21. Уборочный инвентарь (ведра, щетки и другое) должен быть маркирован и закреплен за производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

3.22. У рабочих мест или вблизи технологического оборудования вывешивают плакаты, предупредительные надписи по технике безопасности, результаты оценки санитарного состояния рабочего места, графики мойки оборудования, выписки из инструкции по мойке и дезинфекции, памятки по соблюдению санитарно-гигиенических и технологических режимов для производственного персонала, выполнены типографским способом или масляной краской.

3.23. Помещения, предназначенные для хранения птицепродуктов, должны подвергаться побелке и дезинфекции не реже 1 раза в полгода и во время профилактического перерыва, причем в это время они должны освобождаться от продукции.

3.24. Температура и относительная влажность воздуха в производственных помещениях, камерах и складах для хранения продуктов должны соответствовать "Нормам технологического проектирования и технико-экономическим показателям предприятий мясной промышленности".

3.25. В состав бытовых помещений должны входить: гардеробные верхней домашней, рабочей и санитарной одежды, бельевая для выдачи чистой одежды, душевые, туалет, здравпункт или комната медосмотра, помещение для личной гигиены женщин, сушилка для одежды и обуви. Бытовые помещения должны быть оборудованы по типу санпропускника. Для работающих в санитарной камере, изоляторе, в отделении технических продуктов должны быть отдельные бытовые помещения.

3.26. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды располагают в помещении, отгороженном дверью от гардеробных для домашней одежды, оборудуют вешалками, шкафами и скамьями.

3.27. При количестве работающих женщин 100 и более на предприятии оборудуют помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин оборудуют специальную кабину с гигиеническим душем при туалете в бытовых помещениях (1 душ на 20 рабочих в смену).

3.28. Шлюзы перед туалетами должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, имеющими смесители с подводкой горячей и холодной воды, мылом, щетками, устройствами для дезинфекции рук, электрополотенцем или полотенцами разового пользования.

Унитазы в туалетах рекомендуется устанавливать с педальным спуском.

При проектировании или реконструкции предприятий количество туалетов определяют из расчета для женщин: 15 человек на 1 унитаз, для мужчин: 15 человек на 1 унитаз и 1 писсуар.

3.29. Стены в душевых облицовывают глазурованной плиткой на всю высоту, в гардеробных санитарной одежды, бельевой для выдачи чистой одежды, в санитарных узлах, в комнате гигиены женщин - на высоту 2,0 м, выше - до низа несущих конструкций - окраска эмульсионными или другими разрешенными санитарным надзором красителями, в остальных помещениях допускается окраска или побелка стен.

Потолки в душевых помещениях покрывают масляной краской во всех других помещениях - известковой побелкой, полы - керамической плиткой.

3.30. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать моющим раствором и горячей водой; гардеробные очищать влажным способом и не реже 1 раза в неделю подвергать дезинфекции путем орошения раствором хлорной извести или протирания тканью, смоченной 0,5%-ным раствором хлорной извести (по активному хлору %) или другим дезинфицирующим средством.

3.31. Все выложенные плиткой панели или окрашенные стены периодически (по мере загрязнения) протирают тканью не реже 1 раза в неделю, а также по требованию учреждений санитарно-эпидемиологической службы и ветеринарно-санитарной службы предприятия.

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

При уборке туалетов (2-3 раза в день) протирают отдельно выделенной тканью, смоченной 0,5%-ным раствором хлорной извести (500 мг активного хлора на 1 л воды), ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10%-ным раствором соляной кислоты и промывают.

Для дезинфекции унитазов, водопроводных кранов в санузлах употребляют 0,5%-ный раствор хлорной извести (500 мг/л активного хлора).

Для мойки унитазов целесообразно применять препарат "Сосенка", который является одновременно моющим, дезинфицирующим и озонирующим средством.

3.33. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.д.), имеющий сигнальную (красную) окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь погружают в 0,5%-ный раствор хлорной извести на 2 ч. Запрещается использовать его для уборки других помещений.

Для уборки санитарных узлов и комнаты личной гигиены женщин выделяют специальный персонал.

3.34. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

4. Водоснабжение и канализация

4.1. Предприятия птицеперерабатывающей промышленности как для технологических процессов, так и для производственных и питьевых целей должны быть обеспечены бесперебойно и в достаточном количестве доброкачественной водой, соответствующей действующим стандартам на питьевую воду в части требований и испытаний.

4.2. Выбор источников водоснабжения, места забора воды в каждом отдельном случае подлежит обязательному согласованию с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

4.3. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем санитарном состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды, трапы для стока, обратные клапаны, допускающие движение воды только в одном направлении.

Предприятия должны иметь схемы водопроводной сети в канализации и предъявлять их по требованию контролирующих организаций.

4.4. Для компрессорных, аппаратных, вакуум-насосных установок и полива территории может использоваться техническая вода.

4.5. Водопровод технической воды должен быть отдельным от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в отличительный цвет.

В соответствующих точках разбора воды следует писать "Вода питьевая", "Вода техническая".

4.6. Количество резервуаров для хранения воды на производственные нужды должно быть не менее двух, при этом в каждом резервуаре должен храниться половинный объем от суточного потребления воды с учетом возможности профилактического ремонта. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 ч. Для возможности осмотра и очистки их предусматривают люки, скаты и лестницы.

4.7. Вода в накопительном резервуаре должна подвергаться хлорированию с обязательным контролем количества остаточного хлора. Обеззараживание воды накопительных резервуаров в водопроводной сети должно производиться в соответствии с "Инструкцией по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором при централизованном и местном водоснабжении", утвержденной Минздравом СССР.

4.8. Вода на вводе, в накопительном резервуаре, подаваемая городским водопроводом в производственные цехи и участки (производство мяса птицы, яйцепродуктов, консервов, мяса механической обвалки, колбасно-кулинарных изделий, полуфабрикатов, кормовых и технических продуктов, перо-пухового сырья), в сроки, установленные территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, подвергается ими химико-бактериологическому анализу не реже 1 раза в квартал; при использовании воды из открытых водоемов и колодцев химико-бактериологический анализ воды следует проводить не реже 1 раза в декаду.

Исследования проводят по действующим стандартам.

4.9. Для удаления отработанных производственных, хозяйственно-бытовых сточных вод предприятия должны быть канализованы. Канализационная сеть должна присоединяться к общегородской (поселковой) канализации или иметь собственные очистные сооружения, по согласованию с территориальными ЭЭС.

4.10. Соединение стоков воды от работающих агрегатов и аппаратов производства пищевых продуктов непосредственно с канализацией не допускается.

4.11. Сточные воды после мытья полов, от пересъемных машин, машин потрошения, ванн тепловой обработки птицы, охлаждения тушек, оборудования участка первичной обработки перо-пухового сырья, цехов по производству яйцепродуктов отводятся через специальные трапы.

4.12. Запрещается сброс отработанных производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод без соответствующей очистки в открытые водоемы.

5. Освещение, вентиляция

5.1. Для общего освещения производственных помещений следует применять люминесцентные лампы. В помещениях с избыточным теплом, влагой или временно посещаемых обслуживающим персоналом следует использовать лампы накаливания.

5.2. Светильник с люминесцентными лампами должен иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые плафоны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания - сплошное защитное стекло.

5.3. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием, не допускается замена стекол в них непрозрачным материалом.

5.4. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим освещенность помещения должна быть изменена в соответствии с новыми условиями работы без нарушения норм освещенности.

- 5.5. Стекла окон должны постоянно содержаться в чистоте. Освещенность в любой части рабочего помещения должна быть не менее 325 лк. На участке ветеринарно-санитарной экспертизы тушек птиц и проверки качества сырья и продуктов освещенность должна быть не ниже 540 лк.
- 5.6. В производственных цехах, складских и вспомогательных помещениях должна быть предусмотрена естественная или механическая, или смешанная вентиляция, или кондиционирование воздуха.
- 5.7. В цехах, имеющих системы механической приточной вентиляции, должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли.
- 5.8. В цехе убоя и первичной обработки птицы оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию, препятствующую образованию тумана и конденсации паров на стенах, потолке, оборудовании. Каждое помещение должно иметь устройства (форточки, фрамуги) для естественного проветривания, если это допускается технологическим процессом.
- 5.9. Проветривание помещений должно проводиться не менее 3 раз в день: перед началом работы, в перерыве на обед и после работы или перед новой сменой.
- 5.10. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования необходимо по мере загрязнения прочищать.
- 5.11. Отопительные приборы должны быть с гладкими поверхностями и устроены так, чтобы их было легко осмотреть, очистить, отремонтировать.
- 5.12. Категорически запрещается использовать отопительную систему, приборы, расположенные в производственных помещениях, для сушки одежды, обуви.
- 5.13. Температура в помещениях, где производится обвалка мяса, приготовление фарша, полуфабрикатов, шприцевание колбас, изготовление мяса механической обвалки, разбивание яиц и затаривание в банки, пакеты меланжа не должна превышать +12°C.

6. Технологическое оборудование, инвентарь, тара, транспорт

- 6.1. Технологическое оборудование: машины, агрегаты, сосуды, аппараты, трубопроводы, чаны, ванны, лотки, противни, прокладки, инвентарь, посуда и тара, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, - должно быть изготовлено из материалов, стойких к химическим, тепловым и механическим воздействиям, водонепроницаемых, не подвергающихся коррозии и разрешенных Министерством здравоохранения СССР для контакта с пищевыми продуктами.
- 6.2. Применение оборудования из оцинкованной стали, нелуженой меди, а также эмалированной посуды и инвентаря не допускается (за исключением кипятильников и бачков для кипячения воды).
- 6.3. Противни, крючки, подвески и прочий металлический инвентарь должны быть полужены или изготовлены из нержавеющей стали, или покрыты защитными полимерными материалами, разрешенными органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.
- 6.4. Крышки рабочих столов надлежит изготавливать из нержавеющей металла. Допускается применение столов с крышками из мраморной крошки, бетона (на кислотоупорном цементе) и дерева. Деревянные крышки должны быть обиты листами из нержавеющей стали со сварными и зачищенными швами. Обивка должна плотно прилегать к дереву. Разрешается также применение материалов для покрытия столов из пластмасс, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.
- 6.5. Технологическое оборудование и аппараты должны быть снаружи окрашены краской светлых тонов, кроме оборудования, изготовленного или облицованного нержавеющей сталью, не содержащим

вредных примесей. Окраска свинцовыми белилами, суриком посуды, инвентаря и других поверхностей, контактирующих с птицепродуктами, не допускается.

6.6. Ванны, трубопроводы, спуски, лотки, желоба, тара должны иметь гладкие, ровные, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, легко осматриваемые, хорошо очищаемые и легко поддающиеся очистке, смыву и дезинфекции поверхности.

6.7. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой производства птицепродуктов, обеспечивать поточность процесса, кратчайшие пути прохождения продуктов, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

6.8. Оборудование конструируют, монтируют и размещают так, чтобы обеспечить возможность гигиенического его содержания, доступность для осмотра и санитарной обработки всех частей, легкость и быстроту разбора на части для чистки, мойки и дезинфекции, проводить санитарный контроль за производственным процессом, качеством сырья, готовой продукции.

6.9. Вращающиеся, снимающиеся, заменяющиеся части оборудования должны быть легко монтируемыми и доступными для санитарной обработки.

6.10. Машины, автоматы, устройства на всех этапах технологического процесса переработки мяса птицы, обработки перо-пухового сырья, производства мороженых и сухих яичных продуктов перед началом работы цеха должны быть чистыми и хорошо отрегулированными во избежание скопления продукции на операциях, предотвращения их загрязнения, накопления и размножения микроорганизмов на их поверхности.

6.11. При переработке мяса птицы, производстве яйцепродуктов инструменты следует применять строго по их назначению.

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

6.13. Необходимо иметь запасные комплекты инструментов для выполняемых технологических операций.

6.14. Внутризаводской транспорт, внутрицеховая тара, индивидуальный инструмент, уборочный инвентарь должны быть закреплены за каждым отдельным участком цеха, видами сырья, готовой продукцией и соответственно промаркированы.

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

При длительном хранении перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

6.16. Для продукции, не пригодной в пищу, должна быть отдельная промаркированная с крышками тара из нержавеющей стали. После каждого опорожнения эта тара подлежит санитарной обработке и должна храниться в специально отведенном для нее помещении.

6.17. Транспорт, используемый для перевозки птицепродуктов в реализацию, должен соответствовать "Правилам перевозок скоропортящихся грузов". Он должен быть чистым, продезинфицированным, сухим, без посторонних запахов, в исправном состоянии и иметь санитарный паспорт, выданный территориальной санитарно-эпидемиологической станцией сроком не более чем на 6 мес. Машина без санитарного паспорта на территорию предприятия не допускается.

Перед погрузкой продуктов транспорт осматривает ответственное лицо, назначенное администрацией предприятия, которое выдает разрешение на его использование для перевозки птицепродуктов. Без такого разрешения погрузка продукции не допускается. Запрещается использовать транспорт, не подвергнутый санитарной обработке.

6.18. Приборы для регистрации температуры и влажности в производственных, складских помещениях, холодильных камерах должны быть в опрае, предохраняющей их от механических повреждений.

7. Технологические процессы

- 7.1. Поступление, переработка сырья (птицы, яиц) в цехах и вывоз готовой продукции из цехов осуществляют так, чтобы не было перекрестных потоков.
- 7.2. Переработку птицы, выработку продуктов из мяса птицы, обработку перо-пухового сырья, выработку яичных продуктов организуют таким образом, чтобы обеспечить регулирование технологических потоков, температурных и влажностных режимов, предусмотренных действующими технологическими инструкциями на всех стадиях производства продукции, начиная от поступления сырья и кончая хранением готовых продуктов.
- 7.3. Все технологические процессы производства и хранения птицепродуктов должны проводиться в условиях тщательной охраны сырья и продуктов от загрязнения, порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.
- 7.4. В каждом цехе должен вестись учет бьющихся предметов с регистрацией их в специальном журнале, а также иметься в наличии выписка из инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов в птицепродукты.
- 7.5. В период выработки продукции категорически запрещается проведение ремонтных работ, дезинфекции, оставлять инструменты, вносить металлические и стеклянные предметы, зеркала, ароматические вещества, табак в производственные помещения.
- 7.6. Запрещается на птицеперерабатывающие предприятия ввозить из птицеводческих хозяйств (совхозов, колхозов, птицефабрик) и перерабатывать трупы птицы и отходы инкубации.
- 7.7. Подача тары, упаковочного и других вспомогательных материалов должна осуществляться через коридоры, минуя производственные помещения.
- 7.8. Хранение готовой продукции осуществляют строго соблюдая температурно-влажностные режимы, предусмотренные действующей нормативно-технической документацией.
- 7.9. Температура и влажность в помещениях хранения готовой продукции проверяется по показаниям контрольно-измерительных приборов и записывается в журнал.
- 7.10. Отпуск готовой продукции должен производиться экспедитором или мастером, которые несут административную ответственность за ее качество и сохранность.
- 7.11. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, с нарушенной пломбировкой.
- 7.12. Ветеринарно-санитарный контроль поступающего сырья, готовой продукции, режимов хранения и условий их производства должен осуществляться ветеринарными специалистами предприятия согласно "Положению об отделе производственно-ветеринарного контроля предприятия мясной промышленности".
- 7.13. При отсутствии бактериологической лаборатории на предприятии микробиологический контроль осуществляется районными и межрайонными ветеринарными лабораториями или по хоздоговору территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.
- 7.14. На реализуемые партии птицепродуктов оформляют документ, удостоверяющий их качество, подписанный начальником ОПВК или ветеринарным врачом и технологом птицеперерабатывающего предприятия.

8. Цех по переработке птицы

8.1. Цех по переработке птицы.

8.1.1. Приемке на птицеперерабатывающие предприятия подлежит здоровая птица из благополучных по инфекционным, инвазионным и массовым незаразным заболеваниям хозяйств в соответствии с "Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов" и отвечающая требованиям ГОСТ "Птица сельскохозяйственная для убоя".

8.1.2. Убой больной и подозрительной по заболеваниям птицы из неблагополучных по инфекционным заболеваниям хозяйств производится на птицеперерабатывающих предприятиях в исключительных случаях по разрешению Государственной ветеринарной службы. Переработку такой птицы осуществляют с полным потрошением.

По окончании работы проводят дезинфекцию технологического оборудования и помещений. Санитарную оценку тушек птицы и продуктов их убоя проводят согласно установленному заболеванию в соответствии с "Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов". Проведенные мероприятия оформляют актом.

8.1.3. К сдаче-приемке предъявляется птица после выдержки в хозяйстве без корма в соответствии с действующими "Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов" и "Особыми условиями поставки скота, птицы и кроликов".

8.1.4. Доставку птицы осуществляют специализированными или другими транспортными средствами, имеющими приспособления (брезент, полог) для защиты ее в пути от солнца, холода, дождя или снега и разрешенными к эксплуатации органами госавтоинспекции.

8.1.5. Каждая партия птицы, доставляемая на птицеперерабатывающее предприятие, должна сопровождаться ветеринарным свидетельством или справкой, оформленными в установленном порядке согласно ветеринарному законодательству.

8.1.6. Перед допуском на территорию птицеперерабатывающего предприятия вся поступившая птица подвергается ветеринарному осмотру. Одновременно проверяют наличие сопроводительных документов и соответствие записи о количестве птицы в товарно-транспортной накладной, ветеринарном свидетельстве или справке. Количество доставленной птицы определяют приемщик и сдатчик после ее взвешивания и выгрузки.

8.1.7. При приемке и ветеринарном осмотре птицы в хозяйствах (сдатчиках) больную и подозрительную в заболевании птицу сортируют по следующим признакам: взъерошенность оперения, опухание суставов, синусов головы, сережек; истечения из носа, глаз, рта; понос, наличие оспинок на гребне, сережках и др. и перерабатывают в цехе убоя птицы или на санитарной бойне. В случае обнаружения большого количества больной птицы в момент приемки и ветосмотра на птицеперерабатывающем предприятии ее немедленно убивают в санитарной камере или отдельно от здоровой птицы с обязательной последующей дезинфекцией цеха и оборудования согласно "Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности". Тушки такой птицы подлежат потрошению, тщательной ветсанэкспертизе, а мясо обеззараживают по режимам, предусмотренным "Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов".

8.1.8. Тушки птицы, вынужденно убитой в хозяйстве, приемке на птицеперерабатывающие предприятия (мясокомбинат) не подлежат.

8.1.9. Запрещается возвращать сдатчикам птицу, не соответствующую требованиям стандарта "Птица сельскохозяйственная для убоя", больную, подозрительную в заболевании, с травматическими повреждениями, а также трупы птиц, обнаруженных при приемке.

8.1.10. Павшую птицу, обнаруженную при приемке, направляют в санитарную камеру на вскрытие для установления патологоанатомического диагноза. При необходимости трупы направляют в лабораторию

для микробиологического исследования. Ветеринарный врач ОПВК птицеперерабатывающего предприятия оформляет акт с указанием причины падежа птицы и направляет трупы в специальных емкостях (закрытые контейнеры, бачки с крышками) на техническую утилизацию для производства сухих животных кормов.

8.1.11. Ветеринарная служба птицеперерабатывающих предприятий обязана сообщать хозяйствам (сдатчикам), районной ветеринарной службе об инфекционных заболеваниях и массовых незаразных болезнях, обнаруживаемых в момент приемки и выявляемых ветеринарно-санитарной экспертизой при переработке птицы. При выявлении антропозоонозных заболеваний ставятся в известность территориальные СЭС.

8.1.12. Рабочие, осуществляющие прием и навешивание живой птицы на подвески конвейера, не должны допускать ее травмирования.

8.1.13. На участке навешивания птицы должен быть установлен вытяжной зонт, а в течение рабочей смены рекомендуется периодически распылять чистую воду гидропультом или аэрозольным аппаратом для осаждения пыли и перо-пуховых частиц из воздуха. Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием на конвейер птицы из неблагополучных хозяйств по инфекционным заболеваниям (или больной), должны работать в респираторах или марлевых повязках "лепесток" и иметь другие средства защиты (резиновые перчатки, сапоги, фартуки).

8.1.14. Одновременно на линии перерабатывают птицу только одного вида и возрастных групп. В случае доставки на переработку одновременно сухопутной и водоплавающей птицы рекомендуется вначале перерабатывать сухопутную птицу (цыплят, цыплят-бройлеров, кур, индеек, индюшат, цесарок, цесарят), затем водоплавающую (уток, утят, гусей, гусят).

8.1.15. Воду, предназначенную для электроогушения птицы, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек, охлаждения потрошенных тушек запрещается заливать в ванны на ночь. Необходимо, чтобы поступление воды в данные резервуары осуществлялось навстречу продвижения тушек птицы, то есть тушки птицы должны покидать резервуар там, куда поступает свежая вода.

Воду в вышеуказанных ваннах заменяют по мере ее загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

8.1.16. Регенерируемая воскомасса, снятая с тушек, в конце смены должна быть очищена от загрязнений, пера и прогрета по режимам, предусмотренным "Технологической инструкцией по переработке птицы", но не менее 30 мин при температуре 80°C.

8.1.17. При электроогушении, убое птицы, обескровливании, тепловой обработке тушек, снятии оперения, воскования тушек водоплавающей птицы строго соблюдают режимы, предусмотренные "Технологической инструкцией по переработке птицы" с целью обеспечения обескровливания, хорошего товарного вида тушек и увеличения сроков их хранения.

8.1.18. Обескровливание тушек птицы проводится в туннелях или закрытых участках, снабженных уклоном в дне для стока крови, не допуская ее разбрызгивания в цехе и скопления в желобах в процессе работы.

Поверхности туннелей, желобов на этом участке должны быть металлическими, бетонными или облицованными плиткой, хорошо очищаемыми, доступными для санитарной обработки.

8.1.19. Технологическое оборудование при тепловой обработке, восковании тушек и на других операциях, связанных с выделением тепла, монтируют и располагают с учетом требований, изложенных в "Санитарных и ветеринарных требованиях к проектированию предприятий мясной промышленности".

8.1.20. При снятии оперения с птицы любыми типами машин последние должны быть ограждены с целью предотвращения разбрасывания пера и загрязнения помещения цеха. Желоб для сбора и подачи пера на обработку должен быть снабжен решеткой, не допускающей попадания в насос выпавших из подвесок тушек.

8.1.21. На тушки и рабочие органы перосъемных машин в момент снятия оперения с птицы непрерывно должна подаваться вода с температурой 45 - 50°C для смыва с них пера, различных загрязнений и предотвращения дополнительного обсеменения микрофлорой.

8.1.22. Не допускается накопление пера, крови и других продуктов в желобах, решетках, трапах, необходимо постоянно следить за их очисткой.

8.1.23. Запрещается на участке снятия оперения сушить, складировать и хранить перо.

8.1.24. На ленточном транспортере или столах в местах сброса тушек птиц с подвесок конвейера первичной обработки, потрошения, охлаждения, на участке упаковки и сортировки должны быть ограждения или приспособления, предотвращающие падение тушек на пол.

8.1.25. При потрошении тушек строго соблюдают последовательность выполнения технологических операций согласно "Технологической инструкции по переработке птицы". Весь процесс потрошения осуществляют над желобами или ленточными транспортерами.

Рабочие места потрошения оборудуют емкостями с дезинфицирующими растворами для дезинфекции рук, инструментов, подводкой холодной и горячей воды (желательно с педальным управлением).

8.1.26. Для поддержания высокого санитарного состояния тушек птицы во время работы поверхности машин вырезания клоаки, вскрытия брюшной полости, извлечения внутренних органов, соприкасающиеся с тушками и их органами, должны обмываться водопроводной водой под давлением не менее 10 атм.

8.1.27. Автоматическим устройством (манипулятором) запрещается извлекать внутренние органы из тушек кур-несушек и маточного стада.

8.1.28. Необходимо соблюдать особую осторожность и осуществлять регулировку машин и автоматов при вырезании клоаки, вскрытии брюшной полости, извлечении внутренних органов из тушек, чтобы не допустить повреждения желудочно-кишечного тракта и попадания его содержимого на тушки и оборудование.

8.1.29. К месту ветсанэксперта тушки поступают с извлеченными из грудобрюшной полости внутренними органами, висящими на тушках.

8.1.30. Рабочее место ветсанэксперта располагают на участке конвейера после извлечения внутренних органов. Оно должно быть хорошо освещено, оборудовано подводкой холодной и горячей воды, умывальником со смесителем, емкостью с дезраствором, столом со стерилизатором и инструментами, стулом, вешалом с подвесками для временного размещения тушек с патологоанатомическими изменениями, емкостью с крышкой из нержавеющей стали для сбора забракованных тушек и органов.

8.1.31. Осмотр тушек птиц и их органов проводят согласно "Указанию о порядке ветеринарно-санитарного осмотра тушек и органов птицы при полном потрошении на конвейерных линиях мясоптицеперерабатывающих предприятий". Ветеринарно-санитарную экспертизу тушек птиц и органов проводят согласно "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов".

8.1.32. Подозрительные тушки птиц, у которых при ветеринарно-санитарной экспертизе обнаруживают патолого-анатомические изменения, снимают с подвесок конвейера потрошения и помещают на подвески специальных вешал, установленных вблизи места ветсанэксперта. После тщательной ветеринарно-санитарной экспертизы тушки используют согласно "Правилам ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов".

8.1.33. Кишечник, отбракованные внутренние органы и части тушек не должны скапливаться в цехе. Их собирают в специальные желоба или емкости и немедленно перекачивают по трубопроводам или транспортируют специально промаркированным транспортом, оборудованным металлическими емкостями с плотно закрывающимися крышками, на производство сухих животных кормов.

После вывоза отходов тару и транспорт моют и дезинфицируют на специальном участке, изолированном от готовой продукции, а также очищают, моют и дезинфицируют трубопроводы в конце смены.

8.1.34. Тушки птицы, от которых взят материал для бактериологического исследования, хранят в холодильнике санитарной камеры или в камере общего холодильника на специально отгороженном участке до получения результатов лабораторного анализа.

8.1.35. После потрошения наружные и внутренние поверхности тушек обмывают водопроводной водой. Для промывки внутренней полости тушек используют шланги с насадкой. Мойку тушек снаружи производят в бильно-мочных, бильно-очистных или душевых устройствах.

8.1.36. Запрещается применять салфетки, тряпки для сухого туалета тушек.

8.1.37. Запрещается охлаждать условно годные, непотрошенные и полупотрошенные тушки птицы погружением в воду.

8.1.38. При охлаждении тушек птицы различными методами строго соблюдают температурные режимы: температура охлаждающей среды и тушек должна соответствовать технологической инструкции. Воду в ванне охлаждения заменяют по мере ее загрязнения, но не реже 1 раза в смену. Не допускают падения тушек в ванну и длительного их пребывания в ней.

8.1.39. Для снижения микробного обсеменения и предотвращения перекрестного заражения тушек птицы в воду ванны охлаждения добавляют 10 - 20 мг/л активного хлора в соответствии с "Рекомендациями по улучшению санитарно-гигиенического состояния ледяной воды в установках контактного охлаждения потрошенных тушек кур и цыплят путем ее хлорирования".

8.1.40. Маркировку тушек птицы проводят электроклеимом или наклеиванием этикеток в соответствии с действующей "Инструкцией по клеймению мяса". Изображение клейма на тушках должно быть четким.

8.1.41. Тушки птиц, поступающие на упаковку, по качеству технологической обработки должны соответствовать требованиям стандартов "Мясо птицы" и "Мясо цыплят-бройлеров".

8.1.42. Запрещается упаковывать парные тушки в пакеты из полимерных пленок.

8.1.43. Обратную тару перед повторным использованием тщательно просматривают, не отвечающую санитарно-гигиеническим требованиям, а также деформированную, поврежденную изымают из обращения.

8.1.44. Тару, поступающую из торговых организаций для повторного использования, обязательно подвергают санитарной обработке.

8.1.45. Ящики должны быть прочными, сухими, чистыми, без постороннего запаха. Перед упаковкой тушек дно и стенки деревянных, металлических, полимерных ящиков выстилают бумагой, гофрированным картоном, пергаментом, полиэтиленовой пленкой, разрешенными Минздравом СССР для упаковки пищевых продуктов.

8.1.46. Краска, используемая для штамповки, клей для наклеивания бумажных этикеток при маркировке тары (ящиков) с готовой продукцией не должны иметь резкий, стойкий запах, который может передаваться продукту.

8.1.47. Время нахождения в цехе упакованных тушек птицы до отправления в холодильник не должно превышать 30 мин.

8.1.48. Запрещается хранить мясо птицы вместе с непищевыми, а также с недоброкачественными пищевыми продуктами или продуктами, имеющими резкий запах, вблизи сырых мест, канализационных, водопроводных труб и отопительных приборов.

8.1.49. В камерах хранения ящики с тушками устанавливают в штабеля. Нижние ящики ставят на деревянные рейки, поддоны, хранение осуществляют в соответствии с режимами, изложенными в "Технологической инструкции по переработке птицы".

8.1.50. Во время реализации тушки птицы, находящиеся на хранении в охлажденном состоянии, подвергают ветсанэкспертизе по органолептическим показателям, предусмотренным стандартом "Мясо птицы".

8.1.51. При необходимости тушки, имеющие признаки порчи, направляют на исследование в ветеринарную лабораторию.

8.1.52. Обработка, режимы хранения субпродуктов птицы должны соответствовать "Технологической инструкции по переработке птицы" и "Технологической инструкции по обработке субпродуктов птицы". После осмотра ветсанэкспертом и санитарной оценки, проводимой по правилам ветеринарно-санитарной экспертизы, их охлаждают или замораживают. Запрещается хранить мышечные желудки без их предварительной очистки и промывки от содержимого.

8.1.53. Субпродукты нельзя накапливать и задерживать в цехе производства мяса птицы свыше 30 мин.

8.1.54. Условия и продолжительность хранения тушек, субпродуктов, температуру в толще мышц тушек контролируют технологическая и ветеринарная службы предприятия. Для регистрации температуры в холодильных камерах устанавливают приборы в опрае, предохраняющей их от повреждений.

8.1.55. Предубойный осмотр птицы, ветеринарно-санитарную экспертизу тушек и внутренних органов, органолептическую оценку мяса птицы, ветеринарно-санитарный контроль за санитарным качеством мяса птицы в процессе производства и хранения проводит ветеринарный врач.

В обязанности ветеринарного врача-эксперта не входит определение упитанности и категорийности тушек птицы.

8.1.56. На реализуемые партии мяса и субпродуктов птицы оформляют документ, удостоверяющий их качество, подписанный начальником ОПВК или ветеринарным врачом и технологом птицеперерабатывающего предприятия.

8.1.57. Запрещается выпускать с предприятий тушки птицы и продукцию, упакованные в неисправную тару, с нечеткой или неправильной маркировкой, не соответствующей содержимому.

8.2. Отделение первичной обработки перо-пухового сырья

8.2.1. Отделение первичной обработки перо-пухового сырья должно быть изолировано от цеха производства мяса птицы и других производственных участков и иметь следующие помещения:

- приемки, предварительного отделения влаги, мойки, сушки пера;
- сортировки и упаковки сухого пера;
- хранения (склад) упакованного высушенного пера;
- хранения тары, предназначенной для упаковки высушенного пера;
- хранения инвентаря, используемого при уборке помещений этого отделения.

8.2.2. Сырьем является перо и пух, снятые с тушек здоровой птицы, поступившей из благополучных по инфекционным, инвазионным и массовым незаразным заболеваниям хозяйств в соответствии с "Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов".

8.2.3. Снижению микробной обсемененности перо-пухового сырья способствует тщательная санитарная обработка и поддержание в чистоте технологического оборудования, используемого для тепловой обработки тушек птицы, удаления с них оперения, транспортирования, мойки, сушки и упаковки последнего.

8.2.4. Перо-пуховое сырье подвергается первичной обработке сразу же после снятия с тушек птицы.

8.2.5. Транспортирование перо-пухового сырья в отделение первичной обработки производится одним из следующих способов: по гидрожелобу, передувкой сжатым воздухом, перекачиванием насосом, транспортером или тележками.

8.2.6. Запрещается оставлять на ночь, накапливать и хранить перо-пуховое сырье в тележках, центрифугах, сушильных и упаковочных машинах.

8.2.7. Пух и перо, полученные при убое больной птицы, поступившей из хозяйств, неблагополучных по инфекционным заболеваниям, подвергают дезинфекции согласно "Инструкции по дезинфекции сырья животного происхождения и предприятий по его заготовке, хранению и обработке".

8.2.8. Высушенное перо-пуховое сырье подлежит упаковке в сухие чистые мешки, которые затем маркируют, и хранят его при температуре и влажности согласно действующей нормативно-технической документации.

8.2.9. Мешки с перо-пуховым сырьем для временного хранения укладывают в штабеля высотой не более 3 м и шириной не более 4 мешков в ряду. Расстояние между штабелями должно быть 30 - 40 см, а между штабелями и стеной таким, чтобы обеспечить санитарную обработку пола и стен.

9. Цех по производству яичных мороженых и сухих продуктов

9.1. Для производства яйцепродуктов (меланжа, белка, желтка, порошка) используют яйца куриные свежие и холодильниковые, поступившие из хозяйств, благополучных по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц, соответствующие требованиям действующей нормативно-технической документации и "Правилам ветеринарно-санитарной экспертизы яиц куриных, утиных и гусиных".

9.2. В яйцесушильных цехах птицефабрик для изготовления яичного порошка допускаются к переработке куриные яйца с поврежденной незагрязненной скорлупой, но без признаков течи, хранившиеся не более одних суток, не считая дня снесения, при температуре 8-10°C.

9.3. В случае использования яичного мороженого меланжа для изготовления яичного порошка он должен по органолептическим, бактериологическим и физико-химическим показателям соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и направляться на сушку сразу же после размораживания.

9.4. Размораживание яичных продуктов должно проводиться быстро, не вызывая их порчи, методами, предусмотренными в технологической инструкции.

9.5. Не допускаются для выработки мороженых и сухих яйцепродуктов яйца других видов птицы, куриные яйца, хранившиеся в известковом растворе, пищевые неполноценные яйца: "бой", "насечка", "выливка", "присушка", "мятый бок", "малое пятно" (за исключением указанных в п. 9.2) и технический брак: "кровяное кольцо", "большое пятно", "красюк", "тек", "кровяное пятно", "тумак", "зеленая гниль", "миражное яйцо".

9.6. Приемка яиц птицеперерабатывающим предприятием производится при наличии на каждую ввозимую партию яиц ветеринарного свидетельства, оформленного в установленном порядке согласно ветеринарному законодательству.

9.7. Поставщики (птицефабрики, совхозы, колхозы, заготовительные базы) прежде чем доставить яйцо яйцеперерабатывающим предприятиям (за 2-3 суток до доставки) обязаны проконтролировать его качество (визуальный осмотр, сплошная овоскопия) и отсортировать недоброкачественное сырье (п. 9.5).

9.8. На яйцеперерабатывающих предприятиях качество сырья (куриных яиц) контролируют в приемном и сортировочном отделениях, при этом учитывают:

благополучие по инфекционным и инвазионным заболеваниям птиц в местах сбора яиц путем проверки ветврачом сопроводительных документов (ветеринарного свидетельства) на каждую принимаемую партию;

доброкачественность по внешним признакам путем осмотра и овоскопии отдельных проб яиц, взятых от каждой поступающей партии согласно действующей НТД.

9.9. В момент приемки яиц оценивают внешний вид упаковки, чистоту тары, соответствие данных на таре с данными в сопроводительных документах.

9.10. В процессе транспортирования, хранения яиц не допускают нарушения целостности и загрязнения их скорлупы, строго соблюдают температурно-влажностные режимы, предохраняют яйца от воздействия пахнущих веществ и посторонних запахов.

9.11. Запрещается упаковывать, хранить яйца, а также подавать их на агрегат переработки в размокшей, деформированной и загрязненной таре (прокладки, картонные коробки, ящики).

9.12. После поступления на яйцеперерабатывающие предприятия яйца должны подвергаться переработке в возможно короткие сроки.

9.13. Яйца должны распаковываться в помещении, полностью отделенном от производственных участков: разбивания, переработки яиц, получения и хранения готовой продукции. Упаковочная тара из-под яиц не должна поступать в помещения производства яйцепродуктов, ее направляют на дезинфекцию.

9.14. Яйца перед подачей на участок разбивания должны подвергаться визуальному осмотру и овоскопии с последующей сортировкой на доброкачественные и недоброкачественные, с загрязненной и чистой скорлупой согласно действующей нормативно-технической документации.

9.15. Технологическая операция по санитарной обработке поверхности скорлупы не должна служить источником загрязнения яйцепродуктов, помещения, оборудования.

9.16. Санитарную обработку поверхности скорлупы яиц проводят методами, режимами и средствами (моющими, дезинфицирующими растворами), разрешенными для этих целей органами здравоохранения.

9.17. На участке санитарной обработки поверхности скорлупы яиц путем осмотра контролируется качество ее очистки и мойки.

9.18. На названном выше участке определяются количество активного хлора в растворе хлорной извести, а также концентрация моющих растворов методом химического анализа не реже 1 раза в смену.

9.19. После санитарной обработки яйца хранению не подлежат.

9.20. После разбивания скорлупы вручную или с помощью машин содержимое яиц должно собираться в стерильную чистую чашечку или лоток и проверяться на доброкачественность.

При ручном разбивании в одну чашечку сливают содержимое не более двух яиц.

9.21. Содержимое яиц, полученное после их разбивания, не должно иметь признаков порчи, кровяных включений, инородных тел, несвойственных цвета, запаха, консистенции.

9.22. Прибор для разбивания яиц, чашечку для сбора их содержимого и емкость для сбора доброкачественной яичной массы заменяют чистыми продезинфицированными через каждый 1 ч работы.

9.23. При обнаружении недоброкачественного яйца, имеющего изменения содержимого по цвету, запаху, консистенции и др., оно должно быть удалено вместе с загрязненным инструментом, который заменяют чистым, а работающий персонал моет и дезинфицирует руки. Загрязненный инструмент направляют на мойку и стерилизацию.

9.24. При участке разбивания яиц должно быть моечное отделение, снабженное стерилизационным аппаратом или устройством для стерилизации и дезинфекции ведер, чашечек, лотков и т.д.

- 9.25. К участку разбивания яиц должны быть подведены пар или горячая вода, которые при необходимости подаются с помощью специального шланга для дезинфекции оборудования при загрязнении и в конце каждой смены.
- 9.26. После разбивания яиц скорлупа должна собираться в специально промаркированные "Для технических целей" емкости, последние после наполнения транспортируют в цех технических фабrikатов. Недоброкачественные яйца из производственных помещений удаляют без задержки.
- 9.27. Фильтры, используемые для фильтрации яичной массы, должны быть в достаточном (не менее трех штук) количестве.
- 9.28. На всех стадиях технологического процесса яичная масса и получаемые из нее яйцепродукты должны быть защищены от попадания в них различных посторонних веществ и загрязнений.
- 9.29. Правильно проведенная пастеризация жидкой яичной массы гарантирует получение качественного продукта.
- В цехе необходимо иметь не менее двух пастеризаторов.
- 9.30. Конструкция пастеризационных аппаратов должна обеспечивать постоянную скорость потока жидкого продукта, надежность его пастеризации, контроль процесса тепловой обработки на специальных записывающих приборах и автоматический отвод части продукта, не прошедшего требуемую термическую обработку.
- 9.31. Жидкая яичная масса должна подвергаться пастеризации строго по технологическим режимам действующей нормативно-технической документации, соответствующих виду продукта и конструктивной особенности пастеризационной установки.
- 9.32. Емкости должны иметь регуляторы, сигнализирующие о наполнении их жидким продуктом с целью предотвращения переливаний яичной массы.
- 9.33. После завершения процесса пастеризации яичная масса, предназначенная для производства мороженых яйцепродуктов, в специальной емкости пастеризатора должна быть охлаждена до температуры 5-8°C.
- 9.34. Пастеризованная жидкая яичная масса перед розливом в тару или направлением на сушку может содержаться в охлажденном состоянии при температуре 5-8°C в течение 24 ч в прошедших санитарную обработку закрытых емкостях, снабженных мешалками, термометрами и охлаждающими рубашками.
- 9.35. При отсутствии емкостей с охлаждающими рубашками в цехах производства яйцепродуктов должна быть холодильная камера, в которой можно было бы временно хранить жидкую яичную массу в случае отключения холодной воды, электроэнергии в цехе и т.д.
- 9.36. Тара, наполненная охлажденными жидкими яичными продуктами, должна немедленно быть закрыта и помещена в морозильные камеры.
- 9.37. Упаковки с яйцепродуктами в морозильных камерах должны быть размещены так, чтобы обеспечить вокруг них свободную циркуляцию воздуха.
- 9.38. Скорость движения воздуха, температурные режимы замораживания яичных продуктов, температура и относительная влажность воздуха в морозильных камерах должны соответствовать действующей нормативно-технической документации и контролироваться с помощью измерительных приборов; степень замораживания - путем измерения температуры продукта в отобранных упаковках каждой партии специальным термометром в металлической оправе и регистрироваться в журнале.
- 9.39. После замораживания и достижения заданной температуры в центре упаковки во избежание подтаивания яичной массы упаковку банок в ящики и обвязку ящиков из гофрированного картона производят в помещении при температуре не выше -6°C и затем быстро помещают в камеры хранения при температуре и влажности воздуха, обеспечивающих защиту продуктов от порчи.

9.40. Размороженные яичные продукты с температурой 4-6°C подлежат немедленному использованию или переработке.

9.41. В яйцесушильном цехе контролируют технологический процесс производства сухих яичных продуктов: качество сырья, готовой продукции, санитарное состояние помещений, аппаратуры, тары, инвентаря и соблюдение личной гигиены рабочими.

9.42. Технологический контроль процесса сушки яичной массы (меланжа, белка, желтка) осуществляют проверкой режимов сушки: температура воздуха, входящего в сушильную башню (камеру), температура воздуха, выходящего из сушильной башни, температура воздуха в зоне распыления по показаниям контрольно-измерительных приборов. Контроль проводится периодически в течение всего рабочего дня.

9.43. Сушка яичной массы должна производиться с применением утвержденных технологических процессов и температурных режимов для каждого сушильного агрегата установки.

9.44. Для сушки яичной массы воздух забирается и подается из чистой зоны через специальные очистные фильтры.

9.45. Готовая затаренная продукция для хранения устанавливается по партиям выработки в помещении на чистых, сухих стеллажах (решетках) высотой 20-30 см от пола и 30 см от стен штабелями, с указанием номеров партии на стороне штабеля, обращенной к проходу.

9.46. Не допускается хранение готовых яичных продуктов совместно с резко пахнущими веществами и материалами.

9.47. Хранение мороженых и сухих яичных продуктов осуществляют строго соблюдая температурно-влажностные режимы, предусмотренные действующей "Технологической инструкцией по производству яичных мороженых и сухих продуктов".

9.48. Температура и влажность в помещениях хранения готовой продукции проверяется по показателям контрольно-измерительных приборов и записывается в журналах.

9.49. Каждая партия яичных продуктов сразу же после изготовления в течение одной смены подвергается органолептическому, бактериологическому и физико-химическому исследованиям методами, предусмотренными в действующей нормативно-технической документации. Полученные результаты анализов записывают в журнал и на основании их оформляют документ установленной формы, удостоверяющий качество отпущенных мороженых и сухих яйцепродуктов.

9.50. Под партией понимают любое количество яичных продуктов одного вида, изготовленных одним предприятием в течение одной смены и оформленное одним документом о качестве установленной формы.

9.51. При получении неудовлетворительных результатов исследования яйцепродуктов хотя бы по одному показателю проводят повторные анализы на удвоенной выборке, отобранной от той же партии.

При неудовлетворительных результатах повторных испытаний партия яйцепродуктов приемке не подлежит и используется по заключению ОПВК, а при неудовлетворительных бактериологических показателях также и по заключению СЭС.

9.52. Пробы для бактериологических исследований отбирают из каждой партии яйцепродуктов с помощью стерильного шупа в стерильную стеклянную банку с притертой пробкой или стерильные полиэтиленовые пакеты согласно действующей нормативно-технической документации.

9.53. В случае необходимости отправки проб в лабораторию, находящуюся вне яйцеперерабатывающего предприятия, пробы пломбируют и доставляют для бактериологического исследования.

9.54. Пробы мороженых яичных продуктов не должны поступать в лабораторию в оттаявшем состоянии.

9.55. Перед проведением бактериологического исследования оттаивание проб проводится в водяной бане при температуре не выше 45°C до температуры внутри продукта не выше 0-5°C.

9.56. При выполнении бактериологических анализов из проб жидких яичных продуктов высев осуществляют стерильными пипетками, из проб сухих яичных продуктов навески отвешивают на стерильных бумажках.

9.57. Для приготовления последующих разведений исследуемых яйцепродуктов каждый раз используют новые стерильные пипетки.

9.58. В течение всего периода бактериологического исследования используют стерильные инструменты и строго соблюдают асептические условия работы.

9.59. Выпуску с птицеперерабатывающих предприятий подлежат партии мороженых и сухих яйцепродуктов, соответствующие органолептическим, бактериологическим и физико-химическим показателям, предусмотренным в нормативно-технической документации.

9.60. Выпуск готовых яйцепродуктов с предприятий производится по разрешению ветеринарно-санитарной службы предприятия.

9.61. Яичные мороженые и сухие продукты должны транспортироваться в условиях, обеспечивающих сохранность продукции в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов.

9.62. Транспортную тару с яйцепродуктами маркируют с нанесением предупредительного знака "Боится сырости!".

9.63. Отделение (утилизационный цех) переработки технических отходов.

9.63.1. Отделение переработки технических отходов должно быть изолировано от пищевых цехов. Его разделяют глухой стенкой на две половины с отдельными входами и выходами: одна - по приему и переработке отходов производства (сырья), другая - по приему и временному хранению готовой продукции (кормовой муки).

9.63.2. У входов в отделение оборудуют дезинфекционные коврики, которые по мере загрязнения подвергают механической очистке и заправке дезинфицирующими растворами.

9.63.3. На производство белковых сухих кормов направляют непищевое сырье от здоровой птицы, а также вскрытые трупы птицы, отходы переработки яиц, инкубации, допускаемые для этих целей, и доставляют их в отделение по трубопроводам или в закрытых контейнерах, или в бачках с крышками.

9.63.4. За отделением переработки технических отходов закрепляют отдельный обслуживающий персонал, санитарную и специальную одежду, инвентарь, контейнеры, бачки.

9.63.5. В помещениях отделения соблюдают санитарный режим, предупреждающий вторичное обсеменение микрофлорой и размножение ее в готовой продукции.

9.63.6. Каждая партия белковой кормовой муки подвергается бактериологическому исследованию и сопровождается ветеринарным свидетельством.

9.63.7. Использование кормовой муки до получения результатов бактериологического исследования запрещается.

9.63.8. Дезинфекцию отделения переработки технических отходов проводят ежедневно одним из следующих дезосредств: раствором хлорной извести с содержанием 3 - 4% активного хлора при экспозиции 2 - 3 ч, горячими 2%-ными растворами едкого натра или едкого кали.

9.63.9. В помещении приема и переработки технических отходов оборудуют моечную для мойки и дезинфекции тары, инвентаря и транспортных средств, используемых при доставке сырья.

10. Санитарная обработка помещений и технологического оборудования птицеперерабатывающих предприятий

10.1. Для мойки в дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, тары используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные Минздравом СССР для применения в пищевой промышленности.

10.2. Растворы моющих и дезинфицирующих препаратов готовят в химически- и коррозиестойких емкостях.

10.3. Температура используемых горячих растворов моющих веществ и воды должна быть $68\pm 2^{\circ}\text{C}$, теплой воды - $38\pm 2^{\circ}\text{C}$, холодной водопроводной воды - $18\pm 2^{\circ}\text{C}$, растворов хлорной извести - $18\pm 2^{\circ}\text{C}$.

10.4. Для приготовления рабочих растворов хлорной извести предварительно определяют содержание активного хлора в сухой хлорной извести или же в ее растворах.

10.5. Работы по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации проводят под контролем ветеринарных специалистов.

10.6. Фунгициды, инсектициды, дезинфицирующие, моющие и другие средства должны храниться в отдельных, закрытых помещениях и транспортироваться только специально обученным персоналом. Они должны использоваться непосредственно только этим персоналом или под его контролем с соблюдением правил техники безопасности, исключая возможность загрязнения ими сырья и продуктов.

10.7. Перед проведением дезинфекции, дезинсекции и дератизации сырье и готовую продукцию удаляют из помещения.

10.8. Санитарную обработку поверхностей проводят по следующей схеме: механическая очистка, мойка горячей водой или моющими средствами, нанесение дезинфицирующих растворов, промывание водопроводной водой.

10.9. После нанесения дезинфицирующих растворов на обрабатываемую поверхность, которые расходуются из расчета 1 л на 1 м², выдерживают экспозицию для хлорсодержащих растворов не менее 30 мин, а для щелочных - 45 мин, затем их смывают водой.

10.10. Контроль отмывания моющих и дезинфицирующих растворов с обрабатываемых поверхностей осуществляют по фенолфталеину или лакмусовой бумажке.

10.11. Мелкий инвентарь дезинфицируют путем погружения; крупный инвентарь и оборудование, цеховые транспортные средства, полы, стены орошают из гидропульта, передвижных и стационарных распыливающих установок или других аэрозольных аппаратов типа машины очистно-моющей дезинфекционной мониторной передвижной ОМ-22613, моечно-дезинфекционной машины высокого давления с нагревом жидкости ОМ-22614 и др.

10.12. Дезинфекцию предварительно очищенных поверхностей, помещений, отечественного и импортного оборудования, автотранспортных средств можно проводить водой с температурой 85°C , подаваемой под высоким давлением (7-14 МПа).

10.13. Концентрация моющих и дезинфицирующих растворов должна контролироваться ежедневно лабораторией и при отклонениях доводиться до установленной нормы.

10.14. Изменение концентрации, температуры моющих и дезинфицирующих растворов, времени воздействия их, графиков проведения санитарной обработки, предусмотренных действующей документацией, не допускается.

10.15. За своевременную и качественную организацию мойки и профилактической дезинфекции несет ответственность начальник цеха (мастер). Ветеринарный работник, закрепленный за данным цехом, осуществляет контроль за правильностью выполнения дезинфекции и определяет необходимость ее проведения.

10.16. Повседневный контроль ветеринарно-санитарного состояния помещений, оборудования, инвентаря, рабочих мест осуществляет ветеринарная служба предприятия и периодически - государственная ветеринарная и санитарно-эпидемиологическая службы.

10.17. Микробиологический контроль вымытого и продезинфицированного оборудования в цехах птицеперерабатывающих предприятий должен производиться по графику. Результаты бактериологических исследований смывов, свидетельствующие о неудовлетворительной санитарной обработке, должны вывешиваться на доске показателей с указанием фамилии ответственного лица за санитарное состояние данного участка.

В случаях обнаружения кишечной палочки (санитарно-показательной микрофлоры) в смывах с оборудования лаборатория должна выдать предписание начальнику цеха (участка) о немедленном проведении повторной мойки и дезинфекции оборудования, после чего повторно взять смывы; в случае повторного обнаружения кишечной палочки в смывах с одного и того же оборудования администрация предприятия обязана приостановить работу цеха для проведения генеральной уборки, тщательной мойки и дезинфекции всего оборудования. После этого лаборатория должна вновь произвести бактериологические исследования.

10.18. Санитарную обработку холодильных камер проводят согласно инструкции по их дезинфекции. Побелку стен, потолка производят с добавкой в нее 2% оксидифенолята натрия.

10.19. Дезинфекция холодильных камер считается удовлетворительной, если при анализе количество зародышей плесеней на 1 см² поверхности составляет единицы (не более 10).

10.20. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами и после окончания работы.

10.21. Пол, панели, стены в цехе ежедневно перед началом работы ополаскивают водопроводной водой; в обеденный перерыв, в процессе работы, по мере загрязнения и после окончания работы подвергают очистке, моют теплой водой или моющими растворами и ополаскивают теплой водой.

10.22. Ступени лестничных клеток промывают по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в сутки, перила ежедневно тщательно протирают влажным способом (осветленным раствором хлорной извести, содержащим 0,5% активного хлора).

10.23. Облицованные плиткой панели, а также внутренние двери не реже 1 раза в неделю промывают горячей водой с мылом и дезинфицируют. Особенно тщательно каждую смену протирают ручки дверей, поверхность под ними и нижнюю часть двери.

10.24. Внутреннее, оконное, фонарное остекление и рамы в помещениях протирают и промывают не реже 1 раза в месяц, с наружной стороны - не реже 2 раз в год, в теплое время года - по мере загрязнения. Пространство между рамами очищают от пыли, паутины и промывают по мере загрязнения.

Электроосветительная аппаратура по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц, должна протираться специально обученным персоналом.

10.25. С целью проведения мероприятий по дезинсекции необходимо:

- предупреждать выклад мух, для чего своевременно удалять мусор и нечистоты, не разбрасывать отходы убоя и конфискаты в цехах;

- закрыть мелкой сеткой окна и форточки;

- не реже 2 раз в неделю проводить дезинфекцию мусоро-приемников, выгребных ям, санитарные узлов 2-3%-ным раствором хлорофоса или 0,1%-ной водной эмульсией трихлорметафоса, или сухой хлорной

известью из расчета 1 кг на 1 м² поверхности, а в рабочих помещениях при отсутствии рабочих - 1%-ным раствором хлорофоса с последующей мойкой водопроводной водой и проветриванием в течение 6 ч.

10.26. Для борьбы с тараканами применяют: свежепережженную буру в смеси с картофельной или гороховой мукой в пропорции 1:1, раствор борной кислоты с сахаром или хлебом, пиретрум.

Места гнездования тараканов обжигают паяльной лампой. Допускается применять 1%-ный водный раствор хлорофоса при соблюдении условий предупреждения его попадания на сырье, продукцию или людей.

10.27. Для защиты сырья и готовых продуктов от загрязнения и порчи грызунами необходимо:

- обивать пороги и двери помещений (на высоту 40-50 см) листовым железом или металлической сеткой;

- закрывать окна в подвальных этажах и отверстия вентиляционных каналов защитными сетками;

- заделывать отверстия в стенах, полах, около трубопроводов и радиаторов цементом с металлической стружкой;

- своевременно очищать цехи от пищевых остатков и отходов, тщательно укрывать сырье и готовую продукцию по окончании работы.

10.28. Истребление грызунов проводят механическим (капканы, ловушки) и химическим способами. Химические способы дератизации могут применять только специалисты-дератизаторы. В качестве химических средств истребления грызунов применяют: зоокумарин, крысид (альфа-нафтилтиомочевина), тиосемикарбозид (препарат тиомочевины), углекислый барий, фосфид цинка, ратиндан (дифанацин), углекислый газ.

10.29. Бактериальные методы борьбы с грызунами применять запрещается.

10.30. Администрацией по согласованию с ОПВК предприятия составляется график проведения санитарных дней и профилактических перерывов в цехах и предусматривается выполнение работ, направленных на улучшение санитарно-гигиенического состояния производственных, бытовых и подсобных помещений, территории, оборудования, рабочих мест, инвентаря, специальной и санитарной одежды, при необходимости проведение дезинсекции и дератизации.

10.31. Обязательно не реже 1 раза в год цех останавливают на профилактику. Профилактический перерыв в цехах целесообразно устраивать одновременно с перерывом в хозяйствах-поставщиках.

10.32. На предприятии предусматривается один санитарный день в месяц. В этот день полностью прекращают прием сырья (птицы, яйца) и его переработку.

10.33. Цех по переработке птицы.

10.33.1. Пол, стены, оборудование, инвентарь на участке приемки птицы в процессе работы по мере их загрязнения механически очищают, моют, по окончании рабочей смены ежедневно дезинфицируют.

10.33.2. Для мойки применяют один из следующих горячих растворов:

- 1 - 2%-ный раствор кальцинированной соды;

- 0,1 - 0,2%-ный раствор каустической соды.

10.33.3. Дезинфекцию проводят одним из следующих растворов:

- осветленным раствором хлорной извести с содержанием 2% активного хлора;

- 0,8 - 1,5%-ным раствором хлорамина;

- 0,1%-ным раствором дихлоризоцианурата натрия;
- раствором трихлоризоциануровой кислоты 0,05 - 0,07%-ной концентрации (из расчета на активный хлор);
- 4%-ным горячим раствором препарата "Демп";
- 2%-ным горячим раствором едкого кали или натрия;
- 3%-ным горячим раствором препарата "Каспос" состава: 0,3% метасиликата натрия; 0,5% кальцинированной соды;
- 5%-ным горячим раствором кальцинированной соды.

10.33.4. На участках первичной обработки, потрошения, охлаждения, упаковки тушек птицы, поверхности пола, стен (панелей), оборудование перед началом работы, в процессе работы, по мере загрязнения их ополаскивают водопроводной водой. В конце рабочего дня стены, пол, оборудование, за исключением машин с биллами (пересъемных, для удаления влаги с тушек), после промывки по п. 10.33.2 их орошают осветленным раствором хлорной извести, содержащим 0,03 - 0,04% активного хлора. Раствор оставляют на поверхностях до следующей рабочей смены.

Через каждые 5 дней работы цеха пол, стены, оборудование (за исключением машин с биллами пересъемных и для удаления влаги с тушек) после мойки дезинфицируют одним из средств, указанных в п. 10.33.2.

10.33.5. Для мойки полов, загрязненных жиром, применяют горячие щелочные растворы: 5%-ный раствор кальцинированной или 2%-ный раствор каустической соды, или 4%-ный раствор препарата "Демп".

10.33.6. Съемные детали оборудования разбирают, подвергают химической очистке с помощью щеток, ершей, промывают водопроводной водой в перерывах в работе, после окончания работы дезинфицируют по п. 10.33.3.

10.33.7. Рабочие органы пересъемных машин (диски, биллы, поверхности пластин на входе и выходе тушек из этих машин), камеры с биллами для удаления влаги с охлажденных тушек после мойки по п. 10.33.2 дезинфицируют 1 раз в 5 дней путем нанесения раствора хлорной извести, содержащего 0,03 - 0,04% активного хлора. Дезраствор оставляют на поверхностях до следующей рабочей смены.

10.33.8. Ванны, желоба сбора крови при обескровливании тушек птицы по мере их загрязнения, в обеденный перерыв и после окончания рабочей смены очищают от крови щетками, ершами, а затем промывают теплой водой.

Один раз в 5 дней после окончания рабочей смены и промывки водой поверхности ванны орошают осветленным раствором хлорной извести, содержащим 0,03-0,04% активного хлора.

10.33.9. Ванны электрооглушения, тепловой обработки, охлаждения воскованных тушек, охлаждения потрошенных тушек птицы перед началом работы ополаскивают теплой водой, затем заполняют водопроводной чистой водой. В процессе работы воду в ваннах заменяют не реже 1 раза в смену. Ежедневно после окончания работы ванны очищают механически, промывают одним из горячих щелочных растворов по п. 10.33.2 или дезинфицируют раствором по указанию главного ветеринарного врача предприятия (в зависимости от эпизоотической обстановки).

10.33.10. Ножи, ножницы, вилки и другие инструменты должны постоянно содержаться в чистоте. По мере загрязнения не реже чем через каждый час работы их необходимо очищать от пера, крови и других загрязнений, ополаскивать водой. После окончания рабочей смены инструменты обмывают теплой водой, затем погружают на 20-30 мин в раствор хлорной извести, содержащий 2% активного хлора, или 2%-ный раствор хлорамина, или кипятят в стерилизаторах 15 мин. Так же дезинфицируют и стерилизуют инструменты, имевшие контакт с инфицированными тушками. Инструменты, обработанные в растворах хлорной извести или хлорамина, перед использованием ополаскивают теплой водой.

10.33.11. Устройства, предназначенные для санитарной обработки подвесок, цепей, инструментов, инвентаря, должны быть удобными и доступными для очистки, мойки и дезинфекции.

10.33.12. На участке воскования тушек водоплавающей птицы поверхности оборудования, инвентаря, пола, стен перед санитарной обработкой обязательно обрабатывают паром, чтобы удалить застывшую воскомассу.

10.33.13. Воскомассу, снятую с тушек, очищают от пеньков, остатков пера, пуха и других загрязнений путем естественного осаждения или центрифугирования, затем подвергают термической обработке по режимам, указанным в "Технологической инструкции по переработке мяса птицы" и подают в ванны хранения или воскования.

10.33.14. Сапоги, фартуки, перчатки, прорезиненные нарукавники ежедневно после окончания работы очищают, моют и просушивают. Для хранения их должны быть выделены специальные места.

10.33.15. Цеховые транспортные средства в процессе работы по мере загрязнения и ежедневно по окончании рабочей смены тщательно механически очищают, моют горячими растворами по п. 10.33.2 и дезинфицируют по п. 10.33.3.

10.33.16. Металлические, пластмассовые ящики для перевозки тушек птицы после однократного использования подвергают санитарной обработке в следующем порядке: механическая очистка (удаление оберточной бумаги, загрязнений и т.д.), мойка горячим раствором кальцинированной (0,5%) или каустической (0,15%) соды и дезинфекция острым паром или раствором хлорной извести с содержанием 1% активного хлора, или раствором хлорамина 0,8 - 1%-ной концентрации, промывка горячей водой и высушивание.

10.33.17. Обеззараживание металлической тары и мелких инструментов проводят в специально оборудованных камерах при 100°C в течение 50-60 мин или при 110 - 111°C и давлении 0,5 атм - 30 - 40 мин, или при 118 - 120°C и давлении 1 атм - 15 - 20 мин.

10.33.18. После дезинфекции острым паром промывку водой не производят.

10.33.19. Санитарную обработку дорогостоящего оборудования, сложных машин, импортных линий переработки птицы фирмы "Сторк" и других проводят в следующей последовательности: в процессе работы по мере их загрязнения промывают водопроводной водой, по окончании работы промывают водопроводной или теплой водой из шлангов, механически щетками удаляя видимые загрязнения, затем оборудование и машины промывают тоже с щетками горячими (68+-2°C) слабой концентрации одним из следующих щелочных растворов:

- 0,5%-ным раствором кальцинированной соды;

- 0,1 - 0,2%-ным раствором каустической соды;

- 0,15 - 0,3%-ным раствором препарата "Каспос";

- 0,2 - 0,3%-ным раствором препарата "Демп";

- раствором следующего состава: синтаид-5 - 0,1%, кальцинированная сода - 0,6%, каустическая сода - 0,05%.

После мойки обеззараживающими щелочными растворами обработанные поверхности промывают горячей водой для удаления щелочного раствора с обязательным контролем по фенолфталеину или лакмусовой бумажке.

Один раз в неделю после указанной выше санитарной обработки оборудование дезинфицируют осветленными растворами хлорной извести или хлорамина с содержанием 0,03 - 0,04% активного хлора. Поверхности оборудования из нержавеющей стали после указанной выше санитарной обработки для снятия темного налета обрабатывают 1%-ной азотной кислотой, после чего промывают водой.

Оборудование фирмы "ФМС" для упаковки, контактирующее с тушками, очищают щетками, смоченными в одном из указанных выше щелочных растворов, ополаскивают водой, дезинфицируют осветленными растворами хлорной извести или хлорамина с содержанием 0,03 - 0,04% активного хлора, не допуская их попадания на электрооборудование, и протирают чистыми салфетками насухо.

10.33.20. Автомшины, тракторные тележки, контейнеры, тару, используемые для перевозки живой птицы, после выгрузки подвергают санитарной обработке в отдельных специально оборудованных помещениях или площадках (дезопромывочный пункт). Вначале транспорт, контейнеры и тару механически очищают от помета, пера, промывают из шланга водопроводной водой до полного удаления видимых загрязнений, затем моют горячей водой и в зависимости от эпизоотической обстановки по указанию ветеринарной службы дезинфицируют одним из следующих растворов:

- 2%-ным горячим раствором едкого натра;
- осветленным раствором хлорной извести с содержанием 2 - 3% активного хлора;
- 2%-ным раствором формальдегида.

После дезинфекции и истечения часовой экспозиции продезинфицированные поверхности промывают водопроводной водой. В случае обнаружения инфекционных заболеваний среди доставленной партии птицы дезинфекцию транспортных средств и тары проводят по режимам согласно ветеринарному законодательству.

О проведенной дезинфекции транспорта и тары ставится отметка в путевом листе, что является основанием на выпуск транспорта с птицеперерабатывающего предприятия.

10.33.21. Санитарная камера на птицеперерабатывающих предприятиях устраивается согласно требованиям, изложенным в "Санитарных и ветеринарных требованиях к проектированию предприятий мясной промышленности".

Мойку и дезинфекцию ее проводят химическими средствами, указанными в пп. 10.33.2 и 10.33.3.

10.33.22. В случае обнаружения на предприятии инфекционных заболеваний птицы проводится комплекс мероприятий с вынужденной дезинфекцией по требованию и под руководством ветеринарно-санитарной службы предприятия по соответствующим инструкциям, утвержденным Главным управлением ветеринарии с Государственной ветеринарной инспекцией Госагропрома СССР.

10.34. Отделение первичной обработки перо-пухового сырья

10.34.1. Сетки, решетки на окнах, дверях, вентиляционных каналах, воздухоотводах, водостоках, трапах для отвода жидкости с пола периодически очищают от засорения пухом, пером.

10.34.2. Ленту-транспортёр, трубопровод, центрифуги, транспортные тележки после окончания работы ежедневно освобождают от перо-пухового сырья, промывают водой и дезинфицируют по п. 10.33.3.

10.34.3. Машины, используемые для сушки, упаковки пера после окончания работы ежедневно очищают, промывают от пера, 1 раз в две недели дезинфицируют по п. 10.33.3.

10.34.4. Полы в помещениях приемки, сушки, упаковки пера в течение рабочей смены, после выгрузки из машины каждой партии сухого перо-пухового сырья подвергают влажной уборке.

Ежедневно после окончания работы их промывают растворами средств по п. 10.33.2 и 1 раз в неделю дезинфицируют одним из средств, указанных в п. 10.33.3.

10.34.5. Складские помещения постоянно поддерживают в чистоте, после отгрузки каждой партии перо-пухового сырья в них проводят влажную уборку.

После полного освобождения склада от пера помещение убирают, моют и дезинфицируют по п. 10.33.3.

10.34.6. Возвратную тару для перо-пухового сырья принимают от получателей в чистом виде.

10.34.7. Ремонт помещений, оборудования, тщательную механическую очистку, мойку, дезинфекцию, при необходимости дезинсекцию и дератизацию проводят в момент остановки цеха производства мяса птицы на профилактический ремонт.

10.35. Цех по производству яичных мороженных и сухих продуктов.

10.35.1. Для мойки оборудования и инвентаря, полов и стен цехов по производству яичных продуктов применяют щелочные растворы:

- 1 - 2%-ный раствор кальцинированной соды;

- 0,1 - 0,2%-ный раствор каустической соды;

- 1%-ный раствор тринатрийфосфата.

Для профилактической дезинфекции используют осветленный раствор хлорной извести с содержанием 1 - 2% активного хлора.

10.35.2. Санитарная обработка емкостей и банок

Ванны для замачивания яиц ежедневно в обеденный перерыв механически очищают, моют горячим щелочным раствором, ополаскивают теплой водой, по окончании рабочей смены после очистки и мойки дезинфицируют раствором хлорной извести с содержанием 1 - 2% активного хлора в течение 30 мин, а затем ополаскивают горячей или водопроводной водой.

Ванну для дезинфекции скорлупы яиц каждый раз при замене использованных растворов после слива хлорной извести и по окончании рабочей смены механически очищают, моют горячим щелочным раствором и ополаскивают горячей или водопроводной водой.

Емкости для сбора яичемассы используют однократно, после чего их моют водопроводной, затем горячей водой, дезинфицируют раствором хлорной извести с содержанием 1 - 2% активного хлора и ополаскивают теплой водой.

Банки для упаковки яичных продуктов моют горячей водой и выдерживают в сушильных шкафах при температуре (160+-2°C) в течение 30 мин или дезинфицируют насыщенным паром в течение 10 - 15 с в камерах.

10.35.3. Санитарная обработка агрегата переработки яиц и приборов для разбивания яиц

Санитарную обработку агрегата проводят ежедневно перед началом работы, в обеденный перерыв и после окончания работы. Перед началом работы на агрегате устанавливают продезинфицированные узлы разбивания и ванночки.

Поверхности агрегата, соприкасающиеся в процессе работы с яичной массой, обрабатывают осветленным раствором хлорной извести, содержащим 1 - 2% активного хлора при экспозиции 30 мин.

В обеденный перерыв поверхности агрегата, соприкасающиеся с яичной массой, узлы разбивания и ванночки промывают последовательно холодной и горячей водой и дезинфицируют. После окончания смены поверхности агрегата, загрязненные яичной массой, узлы разбивания и ванночки, роликовый транспортер, щетки промывают водой, затем горячим моющим раствором с использованием щеток и ополаскивают горячей водой, после чего дезинфицируют осветленным раствором хлорной извести, содержащим 1 - 2% активного хлора в течение 30 мин. Дезинфекцию узлов разбивания и ванночек можно осуществлять в сушильном шкафу при температуре (160+-2)°C в течение 30 мин.

По окончании рабочей смены после нейтрализации или разбавления водой сбрасывают в канализацию замачивающий, моющий и дезинфицирующий растворы и проводят санитарную обработку емкостей,

включающую механическую очистку, мойку горячим моющим раствором, ополаскивание водопроводной или горячей водой.

В летний период, если температура в помещении не регулируется и превышает 16°C, санитарную обработку яйцеразбивальной машины проводят через каждые 2 ч работы.

Прибор для разбивания яиц, желткоотделители, чашечки для сбора яйцемассы при переработке доброкачественных яиц заменяют чистыми через каждый час работы и моют водопроводной, а затем горячей водой и обрабатывают насыщенным паром в камерах в течение 10 - 15 с или раствором хлорной извести с содержанием 1 - 2% активного хлора при экспозиции 30 мин, или в сушильном шкафу при температуре (160±2)°C в течение 30 мин.

После разбивания недоброкачественного яйца прибор для разбивания яиц и узлы разбивания и ванночки на агрегате заменяют чистыми, а грязные промывают холодной водой, затем моющим теплым раствором с использованием щеток, ополаскивают горячей водой и дезинфицируют в растворе хлорной извести с концентрацией активного хлора 1 - 2% в течение 30 мин.

Операторы агрегата переработки яиц и разбивальщицы, работающие на приборе для разбивания яиц, должны через каждый час работы или после контакта с недоброкачественной яичной массой мыть руки с последующей дезинфекцией в 0,1%-ном по активному хлору осветленном растворе хлорной извести или 0,1%-ном растворе хлорамина.

10.35.4. Санитарная обработка установки Я6-ЯА/5 (РЗ-ФОБ) для отделения и сбора остатков яичной массы

В обеденный перерыв и после окончания рабочей смены установку разбирают, промывают водопроводной водой из шланга, а затем горячим моющим раствором с применением щеток, после чего ополаскивают водой и дезинфицируют осветленным раствором хлорной извести, содержащим 1-2% активного хлора. После 30-минутной экспозиции дезинфицирующего раствора установку ополаскивают водопроводной водой.

В начале смены установку собирают и ополаскивают водопроводной водой.

10.35.5. Санитарная обработка фильтров и трубопроводов

Фильтрующие цилиндры заменяют чистыми через каждый час работы. Использованные, очищенные цилиндры промывают водопроводной водой и кипятят 10 мин или дезинфицируют осветленным раствором хлорной извести с содержанием 1 - 2% активного хлора в течение 30 мин, затем ополаскивают теплой водой.

Разборные детали трубопроводов в обеденный перерыв и по окончании работы промывают водопроводной, а затем горячей водой с использованием ершей и щеток и подвергают санитарной обработке в сушильных шкафах в течение 30 мин при температуре (160±2)°C или дезинфицируют раствором хлорной извести, содержащим 1 - 2% активного хлора, с последующим ополаскиванием после 30-минутной экспозиции водопроводной водой.

10.35.6. Санитарная обработка оборудования для ферментации

Ферментеры, мешалки, трубопроводы, насосы, краны, отражатель подачи яйцемассы и другое съемное оборудование подлежат санитарной обработке до начала работы, после окончания каждого цикла ферментации и рабочей смены. Перед началом работы это оборудование ополаскивают водопроводной водой. После окончания каждого цикла ферментации и рабочей смены все оборудование промывают водопроводной водой до полного удаления остатков яйцо-массы, промывают горячим щелочным раствором с помощью ершей и щеток, ополаскивают теплой водой и дезинфицируют раствором хлорной извести с содержанием 1-2% активного хлора. После дезинфекции раствором хлорной извести при 30-минутной экспозиции оборудование ополаскивают водопроводной водой.

10.35.7. Санитарная обработка пастеризационно-охладительной установки

Текущую санитарную обработку пастеризационно-охладительных установок проводят через каждые 4 ч работы и по окончании рабочей смены. Сначала установку освобождают от остатков яичной массы путем

пропускания через нее водопроводной воды в течение 10 - 15 мин, затем безразборным способом промывают горячим щелочным моющим раствором в течение 30 - 40 мин и ополаскивают теплой водой до полного исчезновения щелочного раствора (контроль по фенолфталеину или лакмусовой бумажке).

Один раз в неделю пластины разъединяют для осмотра, просушки и восстановления эластичности прокладочной резины. В случае наличия пригара, его удаляют с помощью ершей или щеток. Перед началом работы установку собирают и промывают горячей водой в течение 10 - 15 мин.

Один раз в неделю для снятия налета с внутренней поверхности пластин можно проводить безразборную обработку пастеризатора и системы трубопроводов 1%-ным раствором азотной кислоты путем циркуляции раствора в течение 20 - 30 мин после предварительной мойки водопроводной водой, горячим щелочным моющим раствором и ополаскивания теплой водой, как указано выше. Затем установку ополаскивают водопроводной водой до полного удаления остатков кислоты (контроль по фенолфталеину или лакмусовой бумажке).

10.35.8. Санитарная обработка сушильного оборудования

Распыливающее устройство, сушильную башню, циклоны не реже чем через каждые 2 недели механически очищают щетками, промывают водопроводной водой, щелочными теплыми моющими растворами, ополаскивают теплой водой и дезинфицируют осветленным раствором хлорной извести, содержащим 1% активного хлора в течение 30-40 мин, после чего ополаскивают водопроводной водой.

Санитарная обработка установки А1-ФМУ включает следующие этапы: после окончания рабочей смены все элементы установки, соприкасающиеся с яичной массой, обмывают холодной, а затем горячей водой, после чего эти элементы в течение 30 мин обрабатывают 0,2%-ным раствором каустической соды, нагретым до 68°C, и ополаскивают холодной водой. Одновременно проводится мойка сушильной камеры, слоя инертного материала и циклонов горячей водой температурой до 50°C в течение 15 - 60 мин с последующей просушкой горячим воздухом температурой не ниже 100°C. Перед началом работы упомянутые выше элементы обрабатываются в течение 30 мин 0,5%-ным по активному хлору раствором хлорной извести с последующим ополаскиванием холодной водой. Одновременно производится прогрев в сушильной камере до 110°C. Санитарная обработка производится в соответствии с инструкцией, прилагаемой к комплекту технической документации установки.

10.35.9. Пол, стены в цехе перед началом работы ополаскивают холодной водой, в процессе работы, по мере загрязнения и после окончания работы ежедневно моют моющим теплым раствором и ополаскивают теплой водой. Один раз в неделю после мойки подвергают дезинфекции раствором хлорной извести, содержащим 1-2% активного хлора при экспозиции 30 мин.

11. Личная гигиена

11.1. Каждый работник на птицеперерабатывающем предприятии несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, обеспечивает и поддерживает тщательную чистоту инвентаря, оборудования и рабочего места на своем участке.

11.2. Все вновь поступающие на работу должны пройти в соответствии с существующими правилами медицинское обследование: медицинский осмотр, флюорографию, исследования на бактерионосительство, а также сдать экзамен по гигиеническому обучению.

В дальнейшем медицинское обследование проводят в сроки, установленные органами государственного санитарного надзора. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую регулярно заносятся результаты всех исследований. За допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование, ответственность несет администрация предприятия.

11.3. Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническое обучение и сдать 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, должны 1 раз в два года проходить обучение и проверку знаний по программе сангигиены. Инструкции и материалы обучения должны включать и соответствующие главы настоящего документа. Лица, не сдавшие экзамены по сангигиене, к работе не допускаются.

11.4. Не допускаются к работе в цехах по производству мяса, птицы, птице- и яйцепродуктов лица, страдающие заболеваниями, указанными в действующей "Инструкции о порядке проведения медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др."

Работники производственных цехов при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях кожи и симптомах других заболеваний обязаны сообщить об этом администрации и обратиться в здравпункт или другое медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медицинским работником или специально выделенным лицом ежедневно должна проводиться проверка рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью в специальном журнале результатов обследования и принятых мерах.

11.5. Все работники птицеперерабатывающих и яйцеперерабатывающих предприятий должны поддерживать высокий уровень личной гигиены. Работники, имеющие дело с живой птицей, занятые приемкой, сортировкой яиц, первичной обработкой перо-пухового сырья, переработкой нестандартного сырья, производством кормов животного происхождения - не должны допускаться к работе на других участках предприятия, где производится переработка мяса птицы и яиц, если не будут приняты соответствующие меры, предупреждающие загрязнение продукции.

11.6. Работники цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду (халаты, обувь, фартуки, нарукавники, перчатки, головные уборы) так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их раствором хлорной извести или хлорамина. Рабочие, занятые выгрузкой и навешиванием птицы на конвейер, должны работать в респираторах или марлевых повязках "лепесток".

Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере загрязнения.

11.7. Не разрешается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, часы, кольца, значки, сигареты, спички и др.).

11.8. Запрещается входить в производственные цехи без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

Лица, посещающие предприятие в порядке контроля, пропускаются в санодежде, выдаваемой предприятием.

11.9. Санитарная одежда должна выдаваться согласно нормам для работников птицеперерабатывающей промышленности каждому лицу и храниться отдельно от верхней одежды. Грязная санодежда ежедневно сдается в стирку.

11.10. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях предприятия, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в птицепродукты.

11.11. Шоферы-экспедиторы обязаны иметь личную медицинскую книжку, проходить в установленные сроки медосмотр, соблюдать правила личной гигиены и пройти обучение по программе гигиенической подготовки.

11.12. При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений, туалетов, столовой, медпункта и т.д. санитарную одежду необходимо снимать; запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

11.13. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть и дезинфицировать руки необходимо перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными продуктами, с тушками, полученными от больной или подозрительной в заболевании птицы. После посещения туалета необходимо мыть и дезинфицировать руки дважды: до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе.

11.14. Руки моют и дезинфицируют в такой последовательности: дважды моют с мылом до локтевого сустава, тщательно промывая ладони и тыльную часть рук, особое внимание обращают на подногтевые пространства. Затем мыло смывают водой и руки дезинфицируют осветленным раствором хлорной извести с содержанием 0,05 - 0,1% активного хлора или 0,1 - 0,2%-ным раствором хлорамина. Остатки дезраствора смывают водопроводной водой.

11.15. Порезы и ссадины на руках должны быть соответствующим образом обработаны и закрыты водонепроницаемой повязкой. На всех участках должны быть аптечки первой помощи.

11.16. В производственных помещениях и на участках запрещается есть, курить. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах, комнатах для приема пищи или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или поблизости от него.

С изданием настоящих Правил отменяются Ветеринарные и санитарно-гигиенические требования к производству мяса птицы, утвержденные Министерством мясной и молочной промышленности 30 декабря 1983 г., и Ветеринарно-санитарные правила для цехов уоя и переработки птицы и убойно-санитарных пунктов птицеводческих предприятий, утвержденные Главным управлением ветеринарии Госагропрома СССР 6 января 1986 г.

*Заместитель главного государственного
санитарного врача СССР
А.И.Заиченко*