

Методические рекомендации МР 3.5.0353-24 по организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой промышленности (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 16 сентября 2024 г.)

**Методические рекомендации МР 3.5.0353-24
по организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на
предприятиях пищевой промышленности
(утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека 16 сентября 2024 г.)**

Введены впервые

I. Область применения

1.1. Методические рекомендации (далее - МР) содержат общие рекомендации по санитарной обработке (мойка, очистка и дезинфекция) помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой промышленности.

1.2. МР разработаны для специалистов органов и организаций, осуществляющих и обеспечивающих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, а также могут быть использованы юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, осуществляющими производство пищевых продуктов.

II. Общие требования

2.1. На предприятии пищевой промышленности мероприятия по дезинфекции (мойку и дезинфекцию оборудования) осуществляет персонал организации, прошедший инструктаж по применению дезинфекционных средств, либо персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность¹.

¹ Пункт 128 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 года N 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный N 62500), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.02.2022 N 5 (зарегистрировано Минюстом России 01.03.2022, регистрационный N 67587); от 25.05.2022 N 16 (зарегистрировано Минюстом России 21.06.2022, регистрационный N 68934) (далее - СанПиН 3.3686-21).

Допуск персонала к работам по дезинфекции осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации².

² Приказ Минтруда России, Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62278); приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277), с изменениями, внесенными приказом Минздрава России от 01.02.2022 N 44н "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства здравоохранения Российской Федерации по вопросам выявления у граждан, являющихся владельцами оружия, заболеваний, при наличии которых противопоказано владение оружием" (зарегистрирован Минюстом России 09.02.2022, регистрационный N 67206), с изменением, внесенным приказом Минздрава России от 14.10.2022 N 668н "Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи при психических расстройствах и расстройствах поведения" (зарегистрирован Минюстом России 14.11.2022, регистрационный N 70940); приказ Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н "Об

утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок" (зарегистрирован Минюстом России 20.12.2021, регистрационный N 66435) с изменениями, внесенными приказом Минздрава России от 12.12.2023 N 677н (зарегистрирован Минюстом России от 30.01.2024, регистрационный N 77040).

Организация, осуществляющая дезинфекционную деятельность и привлекаемая к работе на предприятии пищевой промышленности, должна иметь лицензию на деятельность по оказанию услуг по дезинфекции в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия³.

³ Постановление Правительства Российской Федерации от 20.03.2024 N 337 "Об утверждении положения о лицензировании деятельности по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия".

2.2. На предприятии по производству пищевых продуктов разрабатываются инструкции (далее - Инструкции) по мойке и дезинфекционной обработке технологического оборудования, отдельных производственных участков, с учетом специфики производственной деятельности и используемых моющих и дезинфицирующих средств.

Устанавливается контроль за наличием товарно-сопроводительных документов и наличием Свидетельств о государственной регистрации на используемые моющие и дезинфицирующие средства, с учетом их области применения.

2.3. Персонал, выполняющий на предприятии работу, указанную в п. 2.1 настоящих МР, обеспечивается средствами индивидуальной защиты: одеждой (костюм для защиты от механических воздействий (истирания) и одеждой специальной для ограниченной защиты от токсичных веществ), средствами защиты ног (обувь специальная для защиты от воды и механических воздействий (ударов), средствами защиты рук (перчатки для защиты от растворов кислот и щелочей), средства защиты головы (головной убор), средствами защиты глаз (очки защитные от капель и брызг жидкостей), средствами защиты органов дыхания (противоаэрозольные, противогазовые, комбинированные с изолирующей лицевой частью (полумаской, маской, четвертьмаской)⁴.

⁴ Приказ Минтруда России от 29.10.2021 N 767н "Об утверждении единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств" (зарегистрирован Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 66671).

2.4. На предприятии рекомендуется создать запас моющих и дезинфицирующих средств, обеспечивающих непрерывность технологического процесса и требования по безопасности пищевых продуктов, производимых на предприятии.

2.5. Для хранения моющих средств и дезинфектантов предусматривается отдельная защищенная (запираемая или с контролируемым доступом) складская зона⁵.

⁵ ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции", введенный приказом Росстандарта от 13.12.2011 N 951-ст (далее - ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009).

Дезинфекционные средства целесообразно хранить в таре (упаковке) поставщика (производителя) с этикеткой, в условиях, указанных в инструкциях по применению на каждое средство, в отдельно отведенных для этих целей помещениях, до 10 кг - в местах, недоступных для их несанкционированного использования⁶.

⁶ Пункт 85 СанПиН 3.3686-21.

В производственных помещениях нецелесообразно хранить любые вещества и материалы, не используемые в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в том числе моющие и дезинфицирующие средства за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования⁷.

⁷ Статья 14 пункт 4 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880, с изменениями, внесенными решениями Совета Евразийской экономической комиссии от 08.08.2019 N 115, от 14.07.2021 N 61, от 25.11.2022 N 173, от 23.06.2023 N 70, решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 N 129, от 10.06.2014 N 93, от 24.12.2019 N 236 (далее - ТР ТС 021/2011).

2.6. Приготовление рабочих растворов дезинфицирующих средств целесообразно производить в отдельных помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

2.7. В целях обеспечения безопасности пищевой продукции предприятие выбирает способ, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции ⁸.

⁸ Статья 10 пункт 3 ТР ТС 021/2011.

2.8. При планировке производственных помещений для обеспечения возможности осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений целесообразно учитывать их конструкцию, размещение и размер.

2.9. Требования к фильтрации воздуха, влажности (RH%), температуре и микробиологическим характеристикам воздуха устанавливаются предприятием с учетом изготавливаемой продукции ⁹. Эти требования соотносятся с условиями эксплуатации систем обеззараживания воздуха, указанными в эксплуатационных документах, методических рекомендациях по использованию оборудования и других сопроводительных документах.

⁹ ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009.

Для минимизации риска загрязнения сырья и продуктов содержащимися в воздухе микроорганизмами могут применяться системы обеззараживания воздуха в виде автономных рециркуляторов или установок обеззараживания воздуха, монтируемых в систему приточной вентиляции или другие установки, соотносящиеся с технологическим процессом.

Для постоянного обеззараживания воздуха и поддержания установленного предприятием минимального уровня его микробиологической загрязненности целесообразно использовать только установки и методы обеззараживания воздуха, разрешенные к эксплуатации в присутствии людей. Обеззараживание воздуха методом озонирования, распыления дезинфекционных средств или при использовании ультрафиолетовых ламп открытого типа производится в отсутствие людей.

2.10. Требования к параметрам воздуха для установок ультрафиолетового облучения - влажности (RH%), температуре и запыленности - относятся в равной степени как отдельно к ультрафиолетовым установкам открытого и закрытого типа, так и к ультрафиолетовым лампам, применяемым в составе другого оборудования, основанного на принципе ультрафиолетового облучения воздуха или другом принципе. Эффективность ультрафиолетового облучения для обеззараживания воздуха снижается при температуре ниже 10 °С, относительной влажности более 79 % и содержании аэрозольных частиц пыли более 1 мг/м³. При выборе установок обеззараживания воздуха учитываются условия их применения.

На бактерицидную эффективность ультрафиолетовых установок оказывают влияние: колебания напряжения в сети (при повышении напряжения на 20 % выше номинального значения срок службы снижается до 50 %. При падении напряжения сети более чем на 20 % от номинального значения УФ-лампы начинают неустойчиво гореть и могут погаснуть. При падении напряжения сети на 10 % от номинального значения бактерицидный поток УФ-ламп уменьшается на 15 %. Поэтому при колебаниях напряжения сети выше или ниже 10 % от номинального значения эксплуатация бактерицидных установок не допускается); колебания температуры окружающего воздуха (при температуре плюс 10 или 40 °С значение бактерицидного потока УФ-ламп снижается на 10 % от номинального. С понижением температуры ниже плюс 10 °С затрудняется зажигание УФ-ламп и увеличивается распыление электродов, что приводит к сокращению срока службы УФ-ламп); относительная влажность и запыленность воздушной среды помещения (при относительной влажности более 80 % бактерицидное действие бактерицидного УФ-излучения падает на 30 % из-за

эффекта экранирования микроорганизмов. Запыленность колбы УФ-ламп и отражателя УФ-установки снижает значение бактерицидного потока до 10 %) ¹⁰.

¹⁰ Руководство Р 3.5.1.4025-24 "Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях", утвержденное Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 31.05.2024.

2.11. Содержание вредных веществ в воздухе контролируется в соответствии с документами по стандартизации ¹¹. В случае использования в установках для обеззараживания воздуха дезинфекционных средств или генерирования этих средств или активных химических веществ самими установками, целесообразно использование датчиков определения концентрации этих веществ в воздухе производственных помещений.

¹¹ ГОСТ 12.1.005-88 "Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны", утвержденный постановлением Госстандарта СССР от 29.09.1988 (регистрационный N 3388), с изменением N 1, принятым в июне 2000 года (ИУС N 9, 2000 год) (далее - ГОСТ 12.1.005-88).

2.12. Дезинфекция аэрозольным методом с помощью дезинфицирующих средств проводится в закрытых помещениях в отсутствие людей. Более безопасным для человека считается автоматизированный режим аэрозольного метода дезинфекции, в котором предусмотрена возможность удаленного контроля процесса и экстренного его прерывания. Перед проведением дезинфекции аэрозольным методом во избежание проникновения аэрозоля дезинфицирующего средства в смежные помещения и окружающую среду, помещение герметизируется, отключаются электроприборы. Отключение системы вентиляции и кондиционирования воздуха в помещении осуществляется в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства (при необходимости). Сотрудник, проводящий обработку, и пульт управления находятся вне обрабатываемого помещения. В случае нахождения пульта управления в обрабатываемом помещении сотрудник при необходимости может в него войти в СИЗ глаз, кожи, органов дыхания, рекомендованных инструкцией по применению дезинфицирующих средств и инструкцией по эксплуатации установки. Удаление дезинфицирующего средства и проветривание помещения после обработки осуществляется в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства.

Уровень предельно допустимых концентраций в воздухе активно действующих веществ дезинфицирующих средств или их производных для аэрозольного метода дезинфекции определен санитарно-эпидемиологическими требованиями ¹².

¹² СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62296), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный N 72558) (далее - СанПиН 1.2.3685-21).

2.13. Для обеззараживания воздуха целесообразно использовать установки, разрешенные к применению в производстве пищевых продуктов.

2.14. При эксплуатации систем обеззараживания воздуха с помощью озона ¹³ в отношении размеров помещений, обеспечивающих возможность монтажа, демонтажа и безопасное обслуживание оборудования ¹⁴, а также оборудования пожарной техникой руководствуются документами по стандартизации ¹⁵.

¹³ ГОСТ 31829-2012 "Оборудование озонаторное. Требования безопасности", введенный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии N 987-ст от 21.11.2012.

¹⁴ ГОСТ 12.1.005-88; ГОСТ 12.1.007-76 "Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности", утвержденный Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам N 579 от 10.03.1976 года, с изменением N 1 от сентября 1981 (ИУС 12-81), с изменением N 2 от марта 1989 года (ИУС 6-90).

¹⁵ ГОСТ 12.1.004-91 "Пожарная безопасность. Общие требования", утвержденный постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам N 875 от 14.06.1991, с

изменением N 1 от октября 1993 года (ИУС 1-95); ГОСТ 12.4.009-83 "Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды. Размещение и обслуживание", утвержденный постановлением Государственного комитета СССР по стандартам N 4882 от 10.10.1983, с изменением N 1 от июня 1989 года (ИУС 10-89).

В отношении проектирования и строительства зданий и помещений, в которых размещается озонаторная установка, при эксплуатации систем обеззараживания воздуха с помощью таких установок руководствуются законодательством Российской Федерации¹⁶. Помещения оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией согласно документам по стандартизации¹⁷. Воздух, выбрасываемый в атмосферу от общеобменной вентиляции помещений с озонаторным оборудованием, содержащий озон и другие токсичные газы и пары, очищают и предусматривают рассеивание в атмосфере в соответствии с законодательством Российской Федерации¹⁸. Озонаторные установки снабжаются устройствами контроля и автоматики, и на шкалах контрольно-измерительных приборов наносятся метки, указывающие предельно допустимые параметры (минимальные и максимальные).

¹⁶ Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности".

¹⁷ ГОСТ 12.4.021-75 "Системы вентиляционные. Общие требования", введенный постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров N 2849 от 13.11.1975, с изменением N 1 от декабря 1987 года (ИУС 4-88).

¹⁸ Приказ Минприроды России от 06.06.2017 N 273 "Об утверждении методов расчетов рассеивания выбросов вредных (загрязняющих) веществ в атмосферном воздухе" (зарегистрировано Минюстом России 10.08.2017, регистрационный N 47734).

2.15. Предельно допустимая концентрация озона в воздухе рабочей зоны определена санитарно-эпидемиологическими требованиями¹⁹ и составляет 0,1 мг/м³. В помещениях, где устанавливается озонаторное оборудование, предусматривается аварийная вентиляция с автоматическим включением, а также звуковым и световым сигналами, включающимися при содержании озона в рабочем помещении, равном 50 % ПДК. Фланцевые разъемы оборудования, содержащего озон, а также озонопроводы целесообразно тщательно герметизировать, а эксплуатация озонопроводов проводится в соответствии с законодательством Российской Федерации²⁰. При работе озонаторного оборудования в процессах, допускающих остановку, появление озона в рабочем помещении должно быть сигналом к отключению электроэнергии. В непрерывных процессах в этом случае включается резервное озонаторное оборудование. Все работы по ремонту озонаторного оборудования и озонопроводов выполняются после продувки их сжатым воздухом до снижения содержания в них озона ниже ПДК.

¹⁹ Таблица 2.1 СанПиН 1.2.3685-21.

²⁰ Строительные нормы и правила СНиП 3.05.05-84 "Технологическое оборудование и технологические трубопроводы", утвержденные постановлением Госстроя СССР от 07.05.1984 N 72 (зарегистрировано Росстандартом в качестве СП 75.13330.2011); приказ Ростехнадзора от 15.12.2020 N 536 "Об утверждении федеральных норм и правил в области промышленной безопасности "Правила промышленной безопасности при использовании оборудования, работающего под избыточным давлением" (зарегистрировано Минюстом 31.12.2020, регистрационный N 61998).

2.16. В составе установок для обеззараживания и фильтрации воздуха могут быть использованы угольные фильтры. Они могут быть в составе установок (расходный материал) или использоваться отдельно. Угольные фильтры подлежат замене согласно инструкции по эксплуатации.

2.17. Воздушные фильтры общего (фильтры грубой очистки и фильтры тонкой очистки) и специального (фильтры, обеспечивающие специальные требования к чистоте воздуха - фильтры высокой эффективности и фильтры сверхвысокой эффективности) назначения, используемые отдельно или как часть установок обеззараживания воздуха в составе приточных и (или) вытяжных систем вентиляции, подлежат замене согласно инструкции производителя, но не реже 1 раза в 6 месяцев.

2.18. В процессе производства (изготовления) пищевой продукции используются технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.

2.19. Предприятием разрабатываются программы санитарной обработки (далее - программы), гарантирующие соблюдение на производстве требований по обеспечению

безопасности пищевой продукции²¹.

²¹ Подпункт 3 пункта 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

Программы влажной и сухой очистки оборудования документируются, чтобы обеспечить проведение очистки установок, инструмента и оборудования через определенные промежутки времени. Программы определяют, что подлежит очистке, ответственных лиц, способ очистки (например, безразборная, разборная мойка), использование специальных инструментов, методы проверки эффективности²².

²² ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009.

В программах определяют:

- зоны, конкретные единицы оборудования и приспособления (включая дренажи), подлежащие очистке и (или) санитарной обработке;
- ответственность за выполнение отдельных работ;
- способ и периодичность очистки/санитарной обработки;
- порядок мониторинга и верификации;
- осмотры после очистки и перед запуском в работу.

2.20. В рамках реализации программы на предприятии целесообразно разрабатывать стандартные операционные процедуры, документированные процедуры, инструкции по соблюдению требований безопасности при работе с используемыми моющими и дезинфицирующими средствами, по правилам эксплуатации оборудования, используемого для мойки, очистки и дезинфекции, по правилам приготовления и применения моющих и дезинфицирующих средств.

2.21. Для мойки и дезинфекции технологического оборудования и производственных помещений применяются дезинфицирующие средства, на которые имеются разрешительные документы, выданные в установленном порядке²³ в соответствии с инструкцией по их применению.

²³ Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза, утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (далее - Решение Комиссии таможенного союза N 299).

2.22. Подбор моющих средств и разработка оптимальных режимов мойки целесообразно осуществлять с учетом видов загрязнителей: органических (наиболее восприимчивых к действию щелочных моющих средств) и неорганических (наиболее восприимчивых к действию кислотных моющих средств).

Щелочи и щелочные моющие средства целесообразно использовать для удаления органических загрязнений (масла, жиры, белки, липиды, углеводы).

Кислоты и кислотные моющие средства рекомендуется использовать для удаления неорганических загрязнений (осадков, возникших на основе солей жесткости воды и других минеральных соединений, таких как накипь, молочный камень, известковый налет).

2.23. Подбор дезинфицирующих средств рекомендуется осуществлять, исходя из доказанной эффективности для предприятий пищевой промышленности с учетом специфики (мясная, молочная, птицеперерабатывающая и другие).

Не рекомендуется смешивать между собой различные моющие и дезинфицирующие средства, при выборе предпочтение отдают (если позволяет технологический процесс) комбинированным средствам, разрешенным к использованию на пищевом предприятии.

III. Санитарная обработка

3.1. Санитарную обработку оборудования, инвентаря, тары, производственных помещений целесообразно осуществлять в плановом (согласно утвержденным на производстве графикам) и внеплановом порядке.

Внеплановая санитарная обработка может проводиться по санитарно-гигиеническим

(несоответствие показателей производственного контроля, а также при выявлении несоответствий во время проведения аудита проведенной санитарной обработки) или по эпидемическим (при обнаружении инфекционного заболевания у работника предприятия или члена семьи работника, при поступлении инфицированного сырья, полуфабрикатов, тары и т.д.) показаниям.

Выбор способов санитарной обработки (ручной, механизированный, полуавтоматический/автоматический) зависит от технологического процесса и возможностей предприятия.

3.2. Санитарная обработка предполагает включение в себя очистки, мойки и дезинфекции и состоит из следующих этапов:

- сухая уборка - сбор мусора и отходов, удаление видимых загрязнений скребками и т.п. Ее следует проводить постоянно, в течение всего рабочего времени, чтобы мусор не загрязнял производственное помещение, а также по окончании технологического процесса;

- предварительная очистка - ополаскивание поверхностей водой. На этом этапе удаляются растворимые загрязнения, что облегчает дальнейшую основную очистку, промывание осуществляется теплой или умеренно горячей водой;

- основная очистка (мойка) - удаление оставшихся загрязнений с использованием растворов моющих средств (щелочных, кислотных моющих средств);

- ополаскивание водой - удаление остатков загрязнений и моющих средств;

- дезинфекция - уничтожение микроорганизмов с использованием дезинфицирующих средств;

- удаление остатков дезинфицирующих средств путем ополаскивания водой.

Для ополаскивания используют воду питьевого качества²⁴.

²⁴ Глава IV СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 3 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62297), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.06.2021 N 16 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2021, регистрационный N 64146); от 14.12.2021 N 37 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2021, регистрационный N 66692); от 14.02.2022 N 6 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2022, регистрационный N 67331).

Для мойки и дезинфекции используют ручной, полумеханизированный и механизированный способы.

Ручной способ - многократное нанесение с помощью щеток (не менее 10-ти раз в минуту) рабочего раствора на обрабатываемую поверхность и протирание ее, обеспечивая равномерное смачивание поверхности и постоянное наличие на ней моющего средства или многократное (не менее 15 раз в минуту) протирание при погружении в моющий раствор разборных деталей и узлов оборудования.

Рабочий раствор готовится предварительно с нужной концентрацией и температурой в ведре (передвижной ванне).

Используемый инвентарь - щетка, ерш, ведро, передвижная ванна, протирачный материал, разрешенный для использования на пищевом производстве.

Полумеханизированный способ - мойка с помощью пеногенератора, передвижных или стационарных пенных станций, моек высокого давления и другого пеногенерирующего оборудования.

Механизированный/автоматический способ (СИП) - мойка не пенящимися моющими средствами, которая предусматривает рециркуляцию рабочих растворов в системе мойки в автоматическом режиме.

3.3. Рекомендуемая последовательность мойки и дезинфекции ручным способом:

- 1) приготовить раствор моющего средства в ведре (передвижной ванне) в соответствии с инструкцией по применению моющего средства, выдерживая нужную концентрацию и температуру;

- 2) нанести раствор моющего средства на обрабатываемую поверхность с помощью щеток, ершей, обеспечивая равномерное смачивание поверхности и постоянное наличие на ней моющего

средства;

3) произвести мойку с помощью щеток, ершей путем многократного (не менее 15 раз в минуту) протирания обрабатываемых поверхностей в течение 5 - 15 мин;

4) после обработки осуществить ополаскивание проточной водой для удаления моющего раствора в течение 5 - 10 мин;

5) перед дезинфекцией необходимо подождать 5 - 10 мин для удаления излишней влаги;

6) провести дезинфекцию поверхностей дезинфицирующим раствором (дезинфектантом) в соответствии с режимами, представленными в инструкции по применению на дезинфицирующее средство: нанести дезинфектант на обрабатываемую поверхность с помощью щеток и ершей, обеспечивая равномерное смачивание поверхности и постоянное наличие на ней дезинфектанта, соблюдая время дезинфекционной выдержки в соответствии с инструкцией по применению на используемое дезинфицирующее средство;

7) промыть теплой проточной водой. При ручном способе приготовления рабочих растворов, наполняют емкость необходимым количеством воды, растворяют расчетное количество моющего/дезинфицирующего средства в воде. Возможно использование автоматической системы дозирования в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации. Необходимо соблюдать требования инструкций по применению средств и приборов.

3.4. Рекомендуемая последовательность мойки и дезинфекции полумеханизированным способом ²⁵:

²⁵ **Примечание:** при полумеханизированном способе мойки расчетные количества воды и средства (в соответствии с инструкцией по применению средства) вносят непосредственно в емкость (баллон) устройства и герметично закрывают крышкой. При этом при разведении рабочего раствора дезинфицирующего средства не рекомендуется добавлять в него другие моющие средства, поскольку это может повлиять на эффективность обработки.

1) развести моющий или моюще-дезинфицирующий раствор в емкости пеногенератора, соблюдая инструкцию по эксплуатации пеногенератора.

2) нанести с помощью распылителя (насадки) пеногенератора пену на обрабатываемые поверхности,

3) оставить пену на 5 - 15 мин;

4) для усиления эффекта мойки необходимо использовать щетку, а именно многократно тереть поверхность, обработанную пеной, в течение времени выдержки;

5) смыть пену проточной водой из шланга;

6) после смыва пены проточной водой перед дезинфекцией, необходимо подождать 5 - 10 минут для удаления излишней влаги;

7) провести дезинфекцию поверхностей с помощью пеногенератора дезинфицирующим средством, повторить п.п. 1 - 5.

3.5. Мойка и дезинфекция механизированным автоматическим способом (СИП).

СИП-мойка - это внутренняя мойка оборудования и трубопроводных сетей без разборки или вскрытия оборудования с минимальным привлечением (или вообще без привлечения) ручного труда. В нее входит орошение поверхностей и циркуляция моющих растворов через данное оборудование при высокой турбулентности и скорости потока. К оборудованию СИП-станций относятся резервуары для хранения и регенерации моющих растворов, а также системы клапанов, насосов, трубопроводов и встраиваемая контрольно-измерительная аппаратура.

Рабочие растворы моющих и дезинфицирующих средств, а также холодная и горячая вода, используемые для СИП-мойки, находятся в отдельном помещении в специальных резервуарах (емкостях) для хранения растворов. Для поддержания определенной концентрации рабочих растворов емкости оборудованы системой автоматического дозирования, состоящей из куба (канистры) с концентратом и мембранного насоса, и дополнительным циркуляционным насосом с датчиком проводимости и температуры (кондуктометр) для равномерного приготовления раствора. Рабочие растворы дозируются автоматически по электропроводности.

В СИПе используется несколько видов датчиков:

- датчик температуры - необходим для правильного разведения растворов в емкости и автоматического поддержания заданной температуры;

- датчик концентрации (кондуктометр) - необходим для правильного разведения растворов в емкости и автоматического поддержания заданной концентрации;

- датчик уровня - необходим для контроля уровня верхнего или нижнего предела в емкостях, а также для защиты центробежных насосов от сухого хода.

Технологические операции СИП-мойки оборудования:

- удаление крупных отложений отходов производства (под воздействием силы тяжести, а также давления, создаваемого водой или сжатым воздухом);

- предварительное ополаскивание;

- рециркуляция моющего раствора;

- промежуточное ополаскивание водой;

- повторная рециркуляция моющего раствора (при необходимости);

- промежуточное ополаскивание водой;

- дезинфекция;

- окончательное ополаскивание водой.

Проведение СИП-мойки технологического оборудования осуществляет аппаратчик производственной линии с помощью специальной программы, установленной на компьютере рабочего места аппаратчика.

3.6. Рекомендуется один раз в месяц, в общепроизводственный санитарный день, дополнительно дезинфицировать все оборудование средством, разрешенным для использования на объектах данного типа (молокоперерабатывающие, мясоперерабатывающие, масложировые и т.д.).

Мойку и дезинфекцию оборудования может осуществлять лицо, назначенное ответственным, начальником структурного подразделения (аппаратчик, мастер).

3.7. Уборочный инвентарь

Уборочный инвентарь - специальные ведра, емкости для мойки, совки, скребки, шланги с пистолетами, мусорные баки, гидропульты, пылесосы, поломочные машины, пеногенерирующие установки, щетки, ерши, сгоны, мойки высокого давления, специализированный протирачный материал для использования в пищевой промышленности.

Не рекомендуется использовать в качестве уборочного инвентаря потребительскую упаковку, губки для посуды (бытовые), металлические губки, вафельные полотенца.

Для исключения возможности использования уборочного инвентаря не по назначению и в целях предотвращения перекрестного загрязнения используется цветовая кодировка (или надписи), согласно рабочим зонам предприятия; уборочный инвентарь хранят отдельно и не используют для уборки других мест.

Предметы, выделенные для уборки санузлов, маркируются сигнальной маркировкой, хранятся отдельно и не используются для уборки других мест²⁶.

²⁶ Пункт 2.11 СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 N 44 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2020, регистрационный N 61953), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.04.2022 N 12 (зарегистрировано Минюстом России от 15.04.2022, регистрационный N 68213).

Целесообразно заменять уборочный инвентарь при потере его эксплуатационных свойств.

3.8. Визуальный контроль качества санитарной обработки путем осмотра производственных помещений и оборудования после каждой обработки может проводиться персоналом, специально назначенным руководителем структурного подразделения.

Лабораторный, включая микробиологический, контроль качества санитарной обработки может проводиться в производственных или других привлеченных для этих целей лабораториях. Лаборатория, осуществляющая микробиологические исследования, должна иметь разрешительные документы на работу²⁷.

²⁷ Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; федеральный закон от 04.05.2011 N 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности"; раздел IV СанПиН 3.3686-21.

В рамках контроля качества рекомендуется проводить определение наличия остатков моющих и дезинфицирующих средств на обработанных поверхностях. При их обнаружении

осуществляется повторное ополаскивание водой.

IV. Санитарная обработка отдельных объектов

4.1. Санитарная обработка потолков.

Обработку потолков целесообразно осуществлять во время общепроизводственного санитарного дня²⁸.

²⁸ **Примечание:** периодичность обработки, перечень используемых моющих и дезинфицирующих средств и режимы обработки по подразделениям различны целесообразно отражать в графиках проведения санитарной обработки по подразделениям.

- покрашенных влагостойкой краской - не реже 2-х раз в год;
- подвесных потолков не реже 1 раза в месяц.

Работы производят сотрудники, имеющие допуск к работам на высоте, по предварительной заявке от начальника или мастера цеха.

Обработка потолков, покрашенных влагостойкой краской включает: зачистку, покраску потолков, которые производятся во время проведения запланированного текущего ремонта в подразделении.

Обработка подвесных потолков:

- мойка: поверхность потолка обрабатывают раствором щелочного средства, согласно инструкции по применению, используя протирочный материал, разрешенный для использования в пищевой промышленности;
- дезинфекция: при дезинфекции поверхности потолка и межпотолочного пространства возможно использование генераторов холодного тумана с соблюдением требований инструкции по эксплуатации прибора и инструкции к применяемому средству дезинфекции.

4.2. Санитарная обработка воздуховодов, вентиляционного оборудования, стен выше 1,8 м, плафонов ламп освещения.

Санитарная обработка воздуховодов и вентиляционного оборудования осуществляется в общепроизводственный санитарный день.

Работы целесообразно производить сотрудниками специализированных служб или организаций, осуществляющих работы по обработке систем вентиляции и кондиционирования по предварительной заявке от начальника или мастера цеха. При выполнении работ по санитарной обработке воздуховодов, вентиляционного оборудования учитываются требования инструкции по обслуживанию вентиляционной системы.

Санитарная обработка стен выше 1,8 м и плафонов ламп освещения осуществляется сотрудниками, имеющими допуск к работе на высоте, по предварительной заявке от начальника или мастера цеха. Работы на высоте выполняет сотрудник, прошедший инструктаж по технике безопасности.

Санитарную обработку (мойка и дезинфекция) стен, покрытых плиткой или влагостойкой краской, и плафонов ламп освещения производят ручным способом (при этом рабочие растворы моющих средств готовят в ведре) либо полумеханизированным способом.

Ремонт сколов, покраску стен производят во время проведения запланированного текущего ремонта в подразделении, или, в случае экстренной необходимости, при остановке производственного процесса.

Перед обработкой плафонов ламп освещения, лампы выключаются. Приступать к работе рекомендуется тогда, когда поверхность плафонов ламп достигла комнатной температуры. После обработки поверхность плафонов вытирают насухо. Убеждаются, что поверхность сухая. Включают лампы освещения.

4.3. Санитарная обработка основного и вспомогательного оборудования, стен, полов, стеллажей, трапов, дверей, батарей, пластиковых паллет, тары (фляги, контейнеры и пр.).

Наружная и внутренняя поверхность основного и вспомогательного оборудования (основное оборудование, в комплекте которого нет СИП моек), транспортеры, рабочие столы, пластиковые паллеты, стеллажи, стены помещений, облицованных плиткой (сэндвич-панелями), пол, трапы, двери, батареи, баки, фляги, контейнеры, электропогрузчики, рохли моются и дезинфицируются

вручную либо полумеханизированным способом.

Трапы в производственных помещениях подвергаются дезинфекции после мойки щелочным моющим раствором или другим моющим средством.

Обработку наружных поверхностей оборудования во всех производственных помещениях от фосфатно-кальциевых, карбонатных отложений и продуктов коррозии проводят с использованием пеногенератора или ручным способом, путем нанесения на поверхность оборудования рабочего раствора моющего средства, согласно инструкции по его применению, обрабатывая поверхность оборудования щетками и ершами, с периодичностью 1 раз в неделю (при необходимости чаще).

4.4. Санитарная обработка труднодоступных поверхностей.

При мойке и дезинфекции труднодоступных участков и поверхностей увеличивают продолжительность обработки (время воздействия).

4.5. Санитарная обработка съемных деталей оборудования, патрубков, вспомогательного инвентаря, дозирующих устройств и пр.

Мойку и дезинфекцию съемных деталей оборудования, патрубков, вспомогательного инвентаря, дозирующих устройств рекомендуется осуществлять вручную.

Ручную мойку разборных деталей оборудования, трубопроводов, кранов, дозирующих устройств и т.д. рекомендуется выполнять в 2-х или 3-х секционной передвижной ванне со штуцерами для слива растворов. Расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив растворов. Ванны обкрадываются полками для сушки деталей (допускается сушка деталей на отдельных стеллажах). Также для санитарной обработки необходимы столы для деталей и стеллажи для сушки.

Рекомендуемая последовательность мойки и дезинфекции:

- 1) заполнить моечные ванны на $\frac{1}{2}$ объема теплой водой (при температуре плюс 20 - 50 °С);
- 2) в 1-ю ванну погрузить детали/инвентарь на 2 - 3 мин для отмачивания;
- 3) внести во 2-ю ванну расчетное количество щелочного моющего средства, перемешать до полного растворения;
- 4) в 1-ой ванне промыть детали/инвентарь от остатков продукта с помощью щеток и ершей, ополоснуть теплой водой, переложить во вторую ванну с моющим раствором;
- 5) выдержать детали/инвентарь в моющем растворе во 2-ой ванне в течение 15 - 20 мин;
- 6) во 2-ой ванне промыть детали/инвентарь внутри и снаружи с помощью щеток;
- 7) слить через штуцер воду из первой ванны, ополоснуть ее водой и небольшим количеством моющего раствора с помощью щеток, вновь ополоснуть водой;
- 8) переложить промытые детали из второй ванны в первую, ополоснуть их в 1-ой ванне проточной водой до полного отсутствия остатков моющего раствора на внутренней и наружной поверхностях деталей и стекания воды;
- 9) слить использованный моющий раствор из второй ванны, промывая стенки ванны щетками или ершами, ополоснуть водой;
- 10) заполнить вторую ванну на $\frac{1}{2}$ теплой водой и внести расчетное количество дезинфицирующего средства;
- 11) переложить детали/инвентарь из 1-ой ванны в дезинфицирующий раствор во 2-ю ванную. Выдержать, постоянно подвергая механической обработке щетками. Время дезинфекционной выдержки должно соответствовать представленному в Инструкции по применению на дезинфицирующее средство;
- 12) переложить детали/инвентарь в 1-ю ванную, ополоснуть проточной водой до полного отсутствия остатков дезинфицирующего средства;
- 13) слить использованный дезинфицирующий раствор из второй ванны, промывая стенки ванны щетками или ершами, ополоснуть ванну водой.

Санитарную обработку рабочих столов, предназначенных для растаривания сырья, осуществляют каждые 6 ч работы (при необходимости чаще) ручным способом (при этом рабочие растворы моющих и дезинфицирующих средств готовят в ведре) в зоне растаривания сырья при закрытых воротах.

Мойку и дезинфекцию осуществляет ответственный сотрудник, назначенный начальником подразделения.

4.6. Санитарная обработка дозаторов для моющих и дезинфицирующих средств.

Внешнюю поверхность дозаторов для мыла и дезинфицирующих средств рекомендуется обрабатывать 2 раза в день.

Комплексную обработку дозаторов (обработка внешней и внутренней поверхности) рекомендуется проводить при каждой замене в них моющих и дезинфицирующих средств.

Для персонала, обслуживающего дозирующие устройства (назначается руководителем предприятия или подразделения), рекомендуется разрабатывать инструкцию по использованию дозаторов с учетом применяемых на предприятии моющих и дезинфицирующих средств. Замену антисептика для обработки рук персонала рекомендуется фиксировать в учетном журнале.

V. Санитарная обработка уборочного инвентаря

5.1. Санитарную обработку уборочного инвентаря рекомендуется проводить в специальных помещениях/местах с моечными ваннами и сливными устройствами, с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

5.2. Санитарную обработку уборочного инвентаря целесообразно проводить после санитарной обработки в подразделениях, способами и режимами, указанными в инструкциях по применению на дезинфицирующее средство. Для стирки и дезинфекции уборочного инвентаря может быть использована машинная стирка с применением соответствующих для этих целей дезинфицирующих средств и температурного режима.

VI. Санитарная обработка гигиенических модулей, дезинфицирующих ковриков и их заправка

6.1. Дезинфицирующий коврик (дезковрик) - это дезинфицирующий барьер на полу, который служит для обработки подошв обуви сотрудников. Его размещают на пороге при входе в "чистую зону" из "грязной зоны" санпропускника. Дезковрик наполнен дезинфицирующим средством, проходя по коврику, обрабатывается подошва обуви сотрудников, избытки дезинфицирующего средства впитываются обратно в коврик.

6.2. Дезковрик рекомендуется заправлять дезинфицирующим раствором 2 раза в сутки, перед началом дневной смены и перед началом ночной смены (при круглосуточной работе предприятия). Перед заправкой дезковрика, его целесообразно промыть проточной водой и просушить. По факту проведения санитарной обработки дезковрика и его заполнения дезинфицирующим средством заполняется чек-лист.

6.3. Заправка, санитарная обработка дезинфицирующих ковриков, заполнение чек-листов в производственных помещениях рекомендуется осуществлять ответственным сотрудником, назначенным начальником подразделения, в санпропускниках, туалетах - уборщицей.

6.4. Последовательность санитарной обработки и дезинфекции гигиенических модулей, дезинфицирующих ковриков должна быть установлена в Инструкции, с учетом используемых на предприятии моющих и дезинфицирующих средств.

VII. Санитарная обработка окон, поверхностей рам, остеклений, москитных сеток

7.1. Периодичность санитарной обработки окон, витражей, карнизов, откосов, подоконников:
- 1 раз в неделю (при необходимости чаще) влажная уборка внутренней стороны;
- 1 раз в месяц - для наружной стороны (со стороны улицы).

В зимний период чистку окон осуществляют только с внутренней стороны.

7.2. Санитарную обработку целесообразно выполнять в общепроизводственный санитарный день.

7.3. Санитарная обработка окон, витражей, карнизов, откосов, подоконников, осуществляется согласно Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств.

Мойка: нанести щелочной раствор с обработкой щетками или специализированным протирачным материалом, для внутренних поверхностей - разрешенным для использования в пищевой промышленности. Промыть водой.

Дезинфекция: нанести дезинфицирующий раствор на внутреннюю поверхность обработки. Выдержать время, соответствующее инструкции по применению на дезинфицирующее средство. Промыть водой. Вытереть насухо протирачным материалом.

7.4. Не рекомендуется использовать москитные сетки, имеющие повреждения плетения, отверстия и сколы.

Москитные сетки рекомендуется обрабатывать не реже 1 раза в 3 месяца (в период с 01 апреля по 01 ноября), а также после процедуры снятия.

Мойка: снять москитную сетку с окна, промыть струей теплой воды, нанести раствор моюще-дезинфицирующего средства, выдержать время дезинфекционной выдержки, соответствующее инструкции по применению на применяемое моюще-дезинфицирующее средство. Промыть теплой водой. Тщательно протереть сетку мягкой сухой тканью с двух сторон. Если ткань после протирания загрязнена, необходимо повторить мойку. Если ткань - чистая, оставить сетку высыхать 30 мин. Для этого необходимо установить сетку на пол, предварительно очистив место установки. После высыхания сетка устанавливается на прежнее место.

VIII. Режимы и порядок санитарной обработки в складских помещениях

8.1. Санитарная обработка в складских помещениях включает в себя сухую и влажную уборку.

8.2. График и режимы проведения санитарной обработки утверждаются руководителем предприятия.

8.3. Сухую уборку рекомендуется проводить ежедневно после окончания проводимых разгрузочно-погрузочных работ или производственной смены. В процессе проведения сухой уборки необходимо удалять с поверхностей помещения (пол, стеллажи и др. поверхности) пыль, мусор, скопившиеся в течение дня. При выполнении сухой ежедневной уборки используют пылесосы промышленного назначения с большой производительностью. В складских помещениях, где хранится не растаренное сырье, сухую уборку рекомендуется проводить с использованием пылесосов промышленного назначения с большой производительностью или с помощью щеток и совков.

8.4. Влажную уборку целесообразно осуществлять в соответствии с графиком (при необходимости чаще), после окончания проводимых разгрузочно-погрузочных работ или производственной смены полумеханическим способом и (или) ручным способом.

8.5. При проведении влажной уборки санитарной обработке подвергаются поверхности помещения (пол, стены, ворота), стеллажи, отбойники, рохли, электропогрузчики, вентиляционное оборудование, воздуховоды, плафоны ламп освещения, рамы остеклений, окна, подоконники, раковины, контейнеры под отходы и пр. в соответствии с разработанными инструкциями.

8.6. Для мойки полов на складе используют полумоечные машины, в соответствии с правилами эксплуатации полумоечной машины.

8.7. Поддоны, находящиеся на нижнем ярусе (на полу) целесообразно переместить на верхний ярус или вывезти на время проведения санитарной обработки на рампу, при соблюдении условий хранения.

8.8. Для санитарной обработки поверхностей помещения (стены, двери, ворота) целесообразно использовать мойки высокого давления, в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

IX. Санитарная обработка в административных (офисных) помещениях, прачечной и местах общего пользования

9.1. Санитарная обработка осуществляется в соответствии с разработанной на предприятии Инструкцией.

К местам общего пользования относят: столовую; комнаты отдыха, коридоры, лестницы, лестничные площадки, контрольно-пропускной пункт, мастерские и пр.

9.2. Санитарная обработка в административных помещениях, прачечной и местах общего пользования включает в себя сухую и влажную уборку.

9.3. График и режимы проведения санитарной обработки утверждаются руководителем предприятия.

9.4. С помощью сухой уборки удаляют пыль, мусор, скопившиеся в течение дня, с поверхностей помещения (рабочие места: столы, оргтехника, приборы и т.д.). При выполнении сухой ежедневной уборки рекомендуется использовать пылесосы, щетки, совки.

9.5. Влажную уборку рекомендуется осуществлять ручным способом. Влажной санитарной обработке подвергаются поверхности помещения (пол, стены, двери, батареи), мебель, вспомогательный инвентарь (тазы, корзины), стеллажи, вентиляционное оборудование, воздуховоды, плафоны ламп освещения в соответствии с инструкцией, с учетом используемых моюще-дезинфицирующих средств. Для влажной уборки целесообразно использовать текстильный уборочный материал, смоченный в готовом дезинфицирующем средстве, например, на основе спиртов, для которых характерно короткое время воздействия, с помощью ручных распылителей или способом протирания растворами дезинфицирующих средств, нанесенными на уборочный материал, или готовые к применению дезинфицирующие салфетки.

9.6. Обработка дозаторов/емкостей для мыла и дезинфицирующих средств целесообразно осуществлять ежедневно.

Х. Обработка санузлов (туалетов) и санпропускников

10.1. Санитарную обработку (мойку и дезинфекцию) рекомендуется проводить:

- пол, раковины, сантехника - 2 раза в день;
- стены, душевые кабины, мебель (наружная и внутренняя поверхность) - 1 раз в неделю;
- дверные ручки в санпропускниках и санузлах - 2 раза в день.

10.2. Санитарную обработку санузлов и санпропускников целесообразно осуществлять отдельным инвентарем. Инвентарь маркируют цветом: для санузла - красный цвет, для санпропускника рекомендуется использовать черный, серый или фиолетовый цвет.

10.3. Обработка пола, раковин, сантехники, стен, душевых кабин, мебели (наружная и внутренняя поверхность) дверных ручек в санпропускниках и санузлах осуществляется в соответствии с инструкциями по использованию моющих и дезинфицирующих средств.

10.4. По окончании работы ответственный сотрудник заполняет чек-лист с указанием даты, времени и подписи работника, проводившего обработку.

ХI. Правила проведения общепроизводственного санитарного дня

11.1. График проведения общепроизводственного санитарного дня, с указанием даты и времени утверждается руководителем предприятия.

11.2. Во время проведения санитарного дня готовая продукция не выпускается, отгрузка готовой продукции и приемка упаковочных материалов и сырья не осуществляется. Производится глубокая чистка, уборка, мойка и дезинфекция всех поверхностей оборудования, поверхностей помещений, воздуховодов, вентиляционного оборудования, окон, рам, инвентаря. Также проводится обновление маркировки на оборудовании, инвентаре и пр.

11.3. Во время общепроизводственного санитарного дня могут проводиться ремонтные работы по мере необходимости.

11.4. Перед началом работ из производственной зоны рекомендуется убрать все посторонние предметы, готовая продукция, сырье и материалы, а также проверить, что все оборудование, подлежащее отключению от электропитания во время уборки, отключено.

11.5. Для проведения санитарного дня за день до проведения санитарной уборки кладовщик склада моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря, выдает начальникам подразделений дополнительные комплекты моющих и дезинфицирующих средств, уборочный инвентарь (по запросу).

11.6. Начальникам подразделений рекомендуется распределять работников по рабочим местам, определяя объемы и сроки выполнения уборочных работ. Первоначально рекомендуется выполнять работы по чистке на высоте, а затем производить уборку стен, оборудования, а после этого уборку полов.

11.7. При проведении общепроизводственного санитарного дня рекомендуется использовать растворы моющих и дезинфицирующих средств, согласно утвержденным графикам с учетом периодичности их замены и ротации применяемых дезинфицирующих средств. Замена дезинфицирующего средства осуществляется в целях профилактики формирования резистентности у патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, циркулирующих на территории производства.

11.8. После проведения санитарного дня сотрудники сдают санитарную одежду в стирку и приступают к работе в чистой санитарной одежде.

11.9. Проверку и приемку проведения санитарного дня целесообразно осуществлять комиссией предприятия с использованием визуального, химического и микробиологического методов контроля. В комиссию входят сотрудники разных структурных подразделений. Обход осуществляется в присутствии начальников цехов, подразделений.

11.10. Результаты проверки проведения санитарного дня заносятся в акт проведения санитарного дня. Санитарное состояние оценивается на наличие видимых следов загрязнения и данных химического и микробиологического контроля. В случае выявления замечаний по участку непосредственному руководителю дается время на устранение замечаний, после чего осуществляется повторный обход.

XII. Производственный контроль

12.1. Программа производственного контроля разрабатывается в соответствии с методическими документами²⁹ и требованиями технического регламента³⁰.

²⁹ МР 2.3.0279-22 "Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям", утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21.03.2022.

³⁰ Статьи 10, 11 ТР ТС 021/2011.

12.2. В программе производственного контроля в отношении воздуха производственных помещений целесообразно предусмотреть:

- контроль эффективности применяемых средств, с использованием методов визуального, химического и микробиологического контроля и с периодичностью, рассчитанной с учетом имеющихся на предприятии рисков микробного загрязнения производственных и вспомогательных помещений, технологического оборудования и выпускаемой продукции;

- для контроля обсемененности воздуха предпочтительно применять аспирационный метод;

- места замеров проб воздуха выбирать с максимальной зафиксированной обсемененностью воздуха. Например, точки рядом с линией производственного цикла (конвейер, разделочные столы, стеллажи, шкафы для созревания продукции и пр.), точки в местах рядом с соседними помещениями, точки в местах наибольшего скопления людей;

- частоту контроля обсемененности воздуха установить исходя из специфики производства.

12.3. Учет результатов

Факт санитарной обработки производственных помещений фиксируется в журналах "Контроля режима и качества мойки, дезинфекции оборудования для конкретных производственных участков", чек-листах.

Формы учетных журналов, чек-листов, Инструкций, графики работ разрабатываются на предприятии самостоятельно, с учетом специфики деятельности, утверждаются руководителем и являются обязательными приложениями к Программе производственного контроля.

Нормативные и методические документы

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

2. Федеральный закон от 02.01.2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых

продуктов".

3. Федеральный закон от 22.07.2008 N 123-ФЗ "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности".

4. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

5. СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".

6. СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда".

7. СНиП 3.05.05-84 "Строительные нормы и правила. Технологическое оборудование и технологические трубопроводы". Государственный комитет СССР по делам строительства.

8. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

9. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).

10. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).

11. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 021/2011).

12. Приказ Министерства природных ресурсов и экологии Российской Федерации от 06.06.2017 N 273 "Об утверждении методов расчетов рассеивания выбросов вредных (загрязняющих) веществ в атмосферном воздухе".

13. МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. "Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям".

14. МР 4.2.0220-20. 4.2. "Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации".

15. МР 2.3.2.2327-08 "Методические рекомендации по организации производственного контроля на предприятиях молочной промышленности".

16. Руководство Р 3.5.1.4025-24 "Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях".

17. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции".

18. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования".

19. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 "Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции".

20. ГОСТ 12.1.007-76 "Система стандартов безопасности труда. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности".

21. ГОСТ 31829-2012 "Оборудование озонаторное. Требования безопасности".

22. ГОСТ 12.1.005-88 "Система стандартов безопасности труда. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны".

23. ГОСТ 12.1.004-91 "Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования".

24. ГОСТ 12.4.009-83 "Система стандартов безопасности труда. Система стандартов безопасности труда. Пожарная техника для защиты объектов. Основные виды размещения и обслуживания".

25. ГОСТ 12.4.021-75 "Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования".

26. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности.

27. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и помещений производственных цехов для специализированных предприятий по выработке продуктов для детского питания.

28. Инструкция по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности.

29. Инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений макаронных фабрик.

30. Порядок санитарно-микробиологического контроля при производстве мяса и мясных продуктов.