СанПиН 2.3.4.551-96

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ

2.3.4. ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ. СЫРЬЕ)

Производство молока и молочных продуктов

Production of Milk and Milkproducts. Sanitary Regulations

Дата введения - с момента опубликования

1. РАЗРАБОТАНЫ:

Российской медицинской академией последипломного образования (Карплюк И.А., Попов В.И., Догель Л.3., Волкова Н.А., Гордо Г.Н.);

Всероссийским научно-исследовательским молочным институтом (Семенихина В.Ф., Рожкова И.В.);

Санкт-Петербургским государственным санитарно-гигиеническим медицинским институтом (Белова Л.В.);

Саратовским научно-исследовательским институтом сельской гигиены (Спирин В.Ф., Кураева Н.Г.);

Государственным комитетом санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации (Петухов А.И., Морозова А.Н.).

2. УТВЕРЖДЕНЫ И ВВЕДЕНЫ В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 04.10.96, N 23.

3. ВВЕДЕНЫ ВЗАМЕН [Санитарных правил для предприятий молочной промышленности](https://docs.cntd.ru/document/495882801), утвержденных Зам. Главного Государственного санитарного врача СССР 12 октября 1987 года, N 4431-87.

**1. Область применения**

Настоящие правила и нормы разработаны на  основании  [Закона РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](https://docs.cntd.ru/document/901729631#7D20K3), Законов Российской Федерации "[О защите прав потребителей](https://docs.cntd.ru/document/9005388#64U0IK)", "[О сертификации продукции и услуг](https://docs.cntd.ru/document/9004296)" и ["Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании"](https://docs.cntd.ru/document/9005929#6580IP), утвержденного [постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 1994 года N 625](https://docs.cntd.ru/document/9005929#64U0IK), и устанавливают гигиенические требования к производству и лабораторному контролю молока и молочных продуктов, обеспечивающие выпуск продукции, соответствующей медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества.

Все положения настоящего документа распространяются на все действующие, проектируемые и строящиеся предприятия молочной промышленности, включая комбинаты, заводы, цехи по производству сухих детских молочных продуктов, молочных продуктов для детей раннего возраста, независимо от их ведомственной принадлежности и форм собственности.

**2. Нормативные ссылки**

В настоящих санитарных правилах и нормах использованы ссылки на следующие документы.

2.1. [Закон РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](https://docs.cntd.ru/document/901729631#7D20K3).

2.2. [Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей"](https://docs.cntd.ru/document/9005388#64U0IK).

2.3. [Закон Российской Федерации "О сертификации продукции и услуг"](https://docs.cntd.ru/document/9004296#64U0IK).

2.4. ["Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании"](https://docs.cntd.ru/document/9005929#6580IP), утв. [постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 1994 г. N 625](https://docs.cntd.ru/document/9005929#64U0IK).

2.5. [Закон СССР "Об индивидуальной трудовой деятельности"](https://docs.cntd.ru/document/9024308).

2.6. ["Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов"](https://docs.cntd.ru/document/1200129387), утв. зам. министра здравоохранения СССР 1.08.89, N 5061-89.

2.7. "Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий", [СН 245-71](https://docs.cntd.ru/document/1200096376).

2.8. ["Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию"](https://docs.cntd.ru/document/1200026191#7D20K3), N 1042-73, утв. МЗ СССР 4.04.73.

2.9. ["Санитарные требования к проектированию предприятий молочной промышленности"](https://docs.cntd.ru/document/1200030781#7D20K3), ВСТП, 6.01.92.

2.10. "Нормы технологического проектирования предприятий молочной промышленности", [ВНТП 645/1618-92](https://docs.cntd.ru/document/1200028634).

2.11. "Нормы технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (молочная отрасль)", [ВНТП 645/1645-92](https://docs.cntd.ru/document/1200038443).

2.12. Строительные нормы и правила.

2.13. [ГОСТ 2874-82](https://docs.cntd.ru/document/1200038442) "Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством".

2.14. [СНиП 2.04.01-85](https://docs.cntd.ru/document/5200243#7D20K3) "Внутренний водопровод и канализация зданий".

2.15. СНиП 2.09.04-87 "Административные и бытовые здания".

2.16. СНиП  "[Естественное и искусственное освещение](https://docs.cntd.ru/document/1200084092#7D20K3). Нормы проектирования".

2.17. ["Санитарные нормы микроклимата производственных помещений"](https://docs.cntd.ru/document/901710059#7D20K3), утв. зам. глав. госсанврача СССР 31.03.86, N 4088-86.

2.18. ["Санитарные нормы допустимых уровней шума на рабочих местах"](https://docs.cntd.ru/document/1200034586), утв. глав. госсанврачом СССР 12.03.85, N 3223-85.

2.19. ["Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств"](https://docs.cntd.ru/document/9025049#7DI0K7), утв. [МЗ СССР 29.09.89, приказ N 555](https://docs.cntd.ru/document/9025049#64U0IK).

2.20. ["Временный перечень работ, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры работников"](https://docs.cntd.ru/document/9014383#6560IO), утв. [МЗиМп РФ и ГКСЭН РФ 5.10.95, приказ N 280/88](https://docs.cntd.ru/document/9014383#64U0IK).

2.21. [ГОСТ 13264-88](https://docs.cntd.ru/document/1200021575) "Молоко коровье. Требования при закупках".

2.22. ["Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности"](https://docs.cntd.ru/document/1200120678#7D20K3), утв. Госагропромом СССР и согл. с МЗ СССР, 28.12.87.

2.23. "Инструкция по технохимическому контролю на предприятиях молочной промышленности", утв. Госагропромом СССР 30.12.88.

2.24. "Инструкция по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности", утв. Техническим комитетом по стандартизации "Молоко и молочные продукты", 16.11.92.

2.25. "Инструкция по санитарной обработке оборудования на предприятиях молочной промышленности", утв. Минмясомолпромом СССР и согл. с МЗ СССР 28.04.78.

2.26. "Инструкция по санитарной обработке оборудования при производстве жидких, сухих и пастообразных продуктов детского питания"\*, утв. Минсельхозпродом РФ и согласована Госкомсанэпиднадзором РФ, 27.12.95.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ["Инструкция по санитарной обработке оборудования при производстве жидких, сухих и пастообразных молочных продуктов детского питания"](https://docs.cntd.ru/document/1200075589). - Примечание изготовителя базы данных.

2.27. ["О порядке выдачи гигиенических сертификатов на продукцию", Постановление Госкомсанэпиднадзора РФ от 05.01.93, N 1](https://docs.cntd.ru/document/9003420).

2.28. "Правила сертификации молока и молочных продуктов на соответствие требованиям безопасности", 1993.

2.29. ["Инструкция по порядку и периодичности контроля за содержанием микробиологических и химических загрязнителей в молоке и молочных продуктах на предприятиях молочной промышленности"](https://docs.cntd.ru/document/1200118379#7D20K3), утв. Минсельхозпродом РФ и согл. с Госкомсанэпиднадзором 28.12.95.

**3. Общие положения**

3.1. Проектирование и строительство новых, техническое перевооружение, перепрофилирование, реконструкция и расширение действующих предприятий должны производиться в соответствии с ["Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий"](https://docs.cntd.ru/document/1200096376), ["Санитарными правилами организации технологических процессов и гигиеническими требованиями к производственному оборудованию"](https://docs.cntd.ru/document/1200026191#7D20K3), ["Санитарными требованиями к проектированию предприятий молочной промышленности"](https://docs.cntd.ru/document/1200030781#7D20K3), ["Нормами технологического проектирования предприятий молочной промышленности"](https://docs.cntd.ru/document/1200028634#7D20K3), "Нормами технологического проектирования семейных фирм\*, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (молочная отрасль)", "Строительными нормами и правилами", соответствующими изменениями к ним, а также настоящими СанПиН.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ["Нормами технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (молочная отрасль)"](https://docs.cntd.ru/document/1200038443#7D20K3). - Примечание изготовителя базы данных.

Строительство предприятий молочной промышленности должно осуществляться, как правило, по типовым проектам, а также по проектам повторного применения и индивидуальным проектам, отвечающим требованиям действующих нормативно-технических документов и настоящих СанПиН.

3.2. По согласованию с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы допускается блокирование предприятий молочной промышленности с другими пищевыми предприятиями (хлебозаводами, кондитерскими, макаронными, по производству ликеро-водочных и безалкогольных напитков). Не допускается блокирование предприятий молочной промышленности с предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

3.3. Предприятия могут предусматривать выработку молочных продуктов, иметь профиль специализированных или комбинированных предприятий.

3.4. Ассортимент и объем вырабатываемой предприятиями молочной промышленности продукции должен соответствовать  производственным возможностям и согласовываться с органами и учреждениями госсанэпиднадзора.

3.5. Условия изготовления мороженого на предприятиях молочной промышленности должны соответствовать санитарным правилам для предприятий по изготовлению мороженого.

**4. Территория**

4.1. Выбор и отвод участка под строительство предприятий молочной промышленности должен производиться при обязательном участии органов госсанэпиднадзора. Следует учитывать размещение сырьевой базы, направление господствующих ветров, наличие подъездных путей, возможность обеспечения водой питьевого качества, условия спуска сточных вод, возможность организации санитарно-защитной зоны не менее 50 м (в соответствии с ["Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий"](https://docs.cntd.ru/document/1200096376)), а для сыродельных заводов - не менее 100 м.

4.2. Территория предприятия должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных, талых и  смывных вод в ливневую канализацию от 0,003 до 0,05 в зависимости от грунта. Уровень стояния грунтовых вод должен быть не менее чем на 0,5 м ниже отметки пола подвальных  помещений.

4.3. Территория молочного предприятия должна иметь четкое деление на функциональные зоны: предзаводскую, производственную и хозяйственно-складскую.

В предзаводской зоне следует размещать здание административных и санитарно-бытовых помещений, контрольно-пропускной пункт, площадку для стоянки личного транспорта, а также площадку для отдыха персонала.

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

В хозяйственно-складской зоне следует размещать здания и сооружения подсобного назначения (градирни, насосные станции, склады аммиака, смазочных масел, топлива, химических реагентов, котельную на жидком или твердом топливе, площадки или помещения для хранения резервных строительных материалов и тары, площадки с контейнерами для сбора мусора, дворовые туалеты и т.п.).

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

4.4. Территория молочного предприятия должна иметь сквозной или кольцевой проезд для транспорта со сплошным усовершенствованным покрытием (асфальтобетон, асфальт, бетон и т.п.); пешеходные дорожки для персонала с не пылящим покрытием (асфальт, бетон, плиты).

4.5. Свободные от застройки и проездов участки территории должны быть использованы для организации зон отдыха, озеленения их древесно-кустарниковыми насаждениями, газонами. Территория предприятия по периметру участка и между зонами должна быть озеленена. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна, опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию.

4.6. Площадки для хранения стройматериалов, топлива, тары, размещения контейнеров для сбора мусора должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие.

4.7. Санитарные разрывы между функциональными зонами участка должны быть не менее 25 м. Открытые склады твердого топлива и других пылящих материалов следует размещать с наветренной стороны с разрывом не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных зданий и 25 м - до бытовых помещений. Расстояние от дворовых туалетов до производственных зданий и складов должно быть не менее 30 метров.

Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемыми через оконные проемы, должны быть не менее высоты до верха карниза наивысшего из противостоящих зданий и сооружений.

4.8. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры с крышками на асфальтированной или бетонной площадке, размеры которой должны превышать размеры контейнеров не менее чем на 1 м во все стороны. Площадка мусоросборников должна быть ограждена с трех сторон сплошной бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

Площадки мусоросборников должны быть расположены с наветренной стороны по отношению к помещениям производственного или складского назначения. Санитарный разрыв между ними должен составлять не менее 30 метров.

Удаление отходов и мусора из мусоросборников должно производиться не реже одного раза в сутки с последующей санитарной обработкой и дезинфекцией контейнеров и площадки, на которой они расположены.

4.9. Территория предприятия должна содержаться в чистоте, уборка - производиться ежедневно. В теплое время года, по мере необходимости, должна производиться поливка территории и зеленых насаждений. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные  дорожки следует систематически  очищать от снега и льда и посыпать песком.

**5. Производственные и вспомогательные помещения**

5.1. Производственные цехи следует размещать преимущественно в отдельных от бытовых помещений зданиях. Проектно-конструктивные решения могут предусматривать много- или одноэтажные производственные здания. Для предприятий молочной промышленности, блокированных с производствами других отраслей промышленности, предпочтительнее строительство одноэтажных производственных корпусов.

5.2. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов; технологические коммуникации (молокопроводы) - наиболее короткие и прямые потоки сырья и готовой продукции.

5.3. У входа в здания предприятий должны быть предусмотрены скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, а внутри зданий при входе в производственные цеха и бытовые помещения - дезинфицирующие коврики.

5.4. Приемка молока в зависимости от профиля молочных предприятий, их мощности и расположения должна производиться в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом.

Платформы или помещения для приемки должны быть оборудованы кронштейнами и шлангами для перекачивания молока. Шланги для откачивания молока из фляг или через люк цистерны должны заканчиваться наконечником из нержавеющей стали длиной 80-100 см. Для откачивания молока из цистерн следует использовать шланги с накидной гайкой, подключаемые к входным патрубкам цистерн.

5.5. Цехи по производству детских молочных продуктов на молочных предприятиях должны быть размещены в изолированных от основного производства помещениях.

Расфасовка готовой продукции на специализированных предприятиях по производству детских молочных продуктов должна производиться в отдельных помещениях, оборудованных бактерицидными лампами.

5.6. Производство кормовых продуктов (ЗЦМ и др.) должно быть изолировано от цехов по производству молочных продуктов и иметь обособленное сырьевое отделение.

Подготовка и хранение припасов, материалов, пищевых компонентов также должны производиться в отдельных помещениях.

Для укладки пищевых продуктов должны быть предусмотрены поддоны, стеллажи, контейнеры.

5.7. Отделение по приготовлению заквасок должно быть размещено в одном производственном корпусе с основными цехами-потребителями, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам-потребителям заквасок. Помещение для приготовления заквасок не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть предусмотрен тамбур для смены санитарной одежды и дезинфицирующий коврик. Заквасочное отделение должно иметь набор отдельных помещений в соответствии с разделом 13 настоящих СанПиН.

5.8. Приготовление растворов пищевых компонентов из муки, сахара, белковых добавок и др. должно производиться в отдельном помещении.

5.9. Стены основных производственных цехов, а также заквасочного отделения и лаборатории должны быть облицованы глазурованной плиткой (или другими материалами, разрешенными органами госсанэпидслужбы) на полную высоту, но не ниже 2,4 м, а выше, до низа несущих конструкций, покрашены водоэмульсионными и другими покрытиями, разрешенными для этой цели Госкомсанэпиднадзором России; стены в камерах хранения готовой продукции, термо- и хладостатных, а также в кабинетах начальников цехов, мастеров и др. допускается окрашивать эмульсионными и другими разрешенными красками; в складах хранения сырья и материалов следует предусматривать известковую побелку стен.

5.10. Потолки основных и вспомогательных цехов должны быть покрашены водоэмульсионными красками или побелены.

5.11. Покраска или побелка стен и потолков всех производственных и подсобных помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже двух раз в год, красками светлых тонов. Одновременно с побелкой следует проводить дезинфекцию поверхностей ограждающих конструкций.

5.12. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

5.13. Полы в производственных помещениях должны иметь покрытие из нескользких, кислото- и щелочеустойчивых, водонепроницаемых материалов (разрешенных к применению органами и учреждениями Госсанэпиднадзора России), ровную поверхность без выбоин с уклоном в сторону крытых лотков и трапов.

5.14. Для заполнения проемов в наружных стенах производственных помещений с мокрым и влажным режимами применение стеклоблоков запрещается.

5.15. Все внутрицеховые трубы - водопроводные (питьевого и технического водопровода), канализационные, паровые, газовые должны быть окрашены в условные отличительные цвета.

5.16. В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также  емкости из полимерных материалов для сбора санитарного  брака. Бачки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать 0,5*%-*ным раствором хлорной извести.

Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, запрещается.

5.17. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств следует предусматривать кладовые, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, регистром для сушки и шкафом. На предприятиях малой мощности допускается предусматривать встроенные шкафы или ниши, оборудованные подобно кладовым. Уборочный инвентарь (уборочные машины, тележки, ведра, щетки и др.) должны быть маркированы и закреплены за соответствующими производственными, вспомогательными и подсобными помещениями.

5.18. У рабочих мест вблизи технологического оборудования должны быть вывешены памятки по соблюдению санитарно-гигиенического и технологического режимов, плакаты, предупредительные надписи, графики и режимы мойки оборудования, результаты оценки состояния рабочих мест и др. материалы, предназначенные для производственного персонала.

5.19. В планах работы предприятия следует предусматривать санитарные дни, не реже одного раза в месяц, для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта.

График проведения санитарных дней на квартал должен согласовываться с органами и учреждениями госсанэпиднадзора. На крупных предприятиях допускается проведение санитарных дней по отдельным цехам.

Для организации проведения санитарного дня на каждом предприятии должна быть создана санитарная комиссия под председательством главного инженера, с участием инженерно-технических работников, представителей общественных организаций, рабочих, ОТК и санитарной службы.

Перед проведением санитарного дня комиссия должна установить объем и порядок работ, а затем проверить их выполнение.

5.20. Поверхности панелей, внутренние двери в производственных цехах, заквасочных отделениях, цехах по производству детских молочных продуктов следует не реже одного раза в неделю промывать горячей водой с мылом и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести; ручки дверей, поверхность под ними, низ дверей и краны у раковин ежесменно должны протираться моюще-дезинфицирующими растворами.

5.21. Внутреннюю сторону оконного, фонарного остекленения и рам следует не реже одного раза в месяц протирать и промывать; наружную сторону - не реже двух раз в год, а в теплое время года - по мере загрязнения.

Пространство между рамами следует очищать от пыли и промывать по мере загрязнения.

Электроосветительную арматуру по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должен протирать специально обученный персонал.

5.22. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. В цехах, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей дезинфекцией.

После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и держать в сухом состоянии.

5.23. Лотки, трапы, умывальники, раковины, урны по мере загрязнения и после окончания смены следует тщательно  очищать, промывать и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести.

5.24. Ступени лестничных клеток следует промывать по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила ежесменно должны протираться влажной тканью, смоченной 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.

5.25. Дезинфицирующие коврики у входов в производственный корпус и в каждый цех ежесменно следует смачивать 0,5%-ным дезинфицирующим раствором.

5.26. Температура и относительная влажность воздуха в производственных помещениях, камерах и складах для хранения и созревания продуктов должна соответствовать [санитарным нормам проектирования промышленных предприятий](https://docs.cntd.ru/document/1200096376), [санитарным требованиям к проектированию предприятий молочной промышленности](https://docs.cntd.ru/document/1200030781#7D20K3) и технологическим инструкциям производства молочных продуктов.

**6. Бытовые помещения**

6.1. Бытовые помещения могут размещаться  в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус. Предпочтительнее размещение бытовых помещений в отдельном здании: в этом случае должен быть предусмотрен теплый переход в производственный корпус.

6.2. Бытовые помещения для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности следует оборудовать по типу санпропускников. Для персонала специализированных цехов по производству детских молочных продуктов должны быть предусмотрены отдельные от общезаводских бытовые помещения. При входе в бытовые помещения должен быть коврик, ежесменно смачиваемый дезинфицирующим раствором.

6*.*3. Бытовые помещения для работающих в ремонтно-механических, бондарно-ящичных, электромеханических мастерских, котельной, компрессорной следует предусматривать отдельно от общезаводских.

6.4. В состав санитарно-бытовых помещений для работников производственных цехов предприятий молочной промышленности должны быть включены: гардеробные верхней, домашней, рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные  бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, помещение для личной гигиены женщин, умывальная с раковинами для мойки рук, сушилка для одежды и обуви, маникюрная, здравпункт или комната медосмотра, пункт питания (предприятие общественного питания),  помещение для хранения и санобработки уборочного инвентаря.

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

6.5. Гардеробные для рабочей и санитарной одежды должны располагаться в помещениях, изолированных от гардеробных для верхней и домашней одежды.

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

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

6.8. Количество душевых сеток следует определять в соответствии со СНиП по числу работающих в наибольшую смену.

6.9. Умывальные следует размещать смежно с гардеробными спецодежды; умывальники  групповые - по расчету на работающих в наиболее многочисленную смену.

6.10. Бельевые по выдаче чистой и приему грязной спецодежды должны входить в состав блока бытовых помещений.

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

6.12. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 100 следует смежно с женскими уборными оборудовать помещение для личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена специальная кабина с гигиеническим душем при женской уборной в бытовых помещениях - со входом из тамбура.

6.13. Туалеты должны быть утеплены, канализованы, иметь шлюзы, снабженные вешалками для санодежды, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

Туалеты следует оборудовать самозакрывающимися дверями, дезковриками у входа, унитазы - педальным спуском, водопроводные краны - педальным или иным специальным управлением.

Раковины для мытья рук должны быть обеспечены мылом, щетками, устройством для дезобработки рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

6.14. Для малых предприятий, перерабатывающих до 5 т молока в смену и расположенных в не канализованной местности, по согласованию с органами и учреждениями госсанэпиднадзора, допускается устройство дворовых туалетов на расстоянии не менее 30 м от производственных и складских помещений.

6.15. Отделку ограждающих поверхностей в бытовых помещениях следует предусматривать:

- стены - глазурованной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных санодежды, бельевых, санузлах, в комнате личной гигиены женщин - на высоту 1,5 м, выше панелей до низа несущих конструкций - водоэмульсионными или другими разрешенными красками;

- потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях - известковой побелкой;

- полы во всех бытовых помещениях - облицовывать керамической плиткой.

6.16. Бытовые помещения ежедневно по окончании работы необходимо тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных ежедневно очищать влажным способом и дезинфицировать 0,5%-ным раствором хлорной извести или другими разрешенными дезсредствами не реже одного раза в неделю.

6.17. Все панели (отделанные плиткой или окрашенные масляной краской) следует ежедневно протирать влажной тканью и еженедельно дезинфицировать.

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

При каждой уборке туалетов следует протирать маркированной тканью, смоченной 0,5%-ным раствором хлорной извести,  вентили водопроводных кранов, ручки и запоры дверей, спусковые ручки и другие поверхности, к которым возможны прикосновения рук при посещении туалета.

Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10%-ным раствором соляной кислоты или другими разрешенными средствами и тщательно промывают.

Для мойки унитазов целесообразно применять препарат "Сосенка" или другие аналогичные разрешенные средства.

Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим дезинфицирующим раствором (0,5%).

6.19. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т.д.), имеющий специальную (красную) метку или окраску.

После каждой уборки весь уборочный инвентарь следует на 2 часа погрузить в 0,5%-ный раствор хлорной извести.

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

Для уборки санузлов и комнаты личной гигиены женщин должен быть выделен специальный персонал, привлечение которого для уборки других помещений категорически запрещается.

6.20. Пункты питания (предприятия общественного питания) могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих зданиях. Число посадочных мест рассчитывается с учетом работающих в наиболее многочисленную смену.

У входа в столовую должны быть предусмотрены вешалки для санитарной одежды, умывальные с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, мылом и электрополотенцами; при необходимости - гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

При отсутствии столовых (буфетов) следует предусматривать помещение для приема пищи, которое должно быть оборудовано вешалками для санитарной одежды, кипятильником, умывальником, столами и стульями. Принимать пищу непосредственно в цехах запрещается.

6.21. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

6.22. При цехах по выпуску продуктов для детей раннего возраста следует предусматривать комнаты для дополнительной санитарной обработки производственного персонала (дезинфекция рук, надевание марлевых повязок, спецодежды и т.п.).

**7. Водоснабжение и канализация**

7.1. Предприятия должны быть обеспечены достаточным количеством воды питьевого качества; расчет потребности в воде следует производить в соответствии с ["Нормами технологического проектирования предприятий молочной промышленности"](https://docs.cntd.ru/document/1200028634#7D20K3), ["Нормами технологического проектирования семейных ферм, предприятий малой мощности перерабатывающих отраслей (молочная отрасль)](https://docs.cntd.ru/document/1200038443#7D20K3)" и СНиП "Внутренний водопровод и канализация зданий".

7.2. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, расчет границ и план мероприятий по благоустройству зоны санитарной охраны источников водоснабжения должны производиться в соответствии с "Методическими  указаниями по организации и контролю водоснабжения молочных заводов" и подлежат обязательному согласованию  с органами госсанэпиднадзора.

Устройство системы водоснабжения предприятий молочной промышленности должно отвечать требованиям СНиП "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения" и "Внутренний водопровод и канализация зданий", а также настоящих Санитарных правил и норм.

7.3. Водопроводный ввод должен находиться в изолированном закрывающемся помещении и содержаться в надлежащем техническом и санитарном состоянии, иметь манометры, краны для отбора проб воды; обратные клапаны, не допускающие противотока воды; трапы для стока. Предприятия должны иметь и предъявлять по требованию контролирующих организаций схемы водопроводных и канализационных сетей.

7.4. В системе водоснабжения молочных заводов следует предусматривать не менее двух резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения предприятий водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях, а также для обеспечения времени контакта при хлорировании или постоянной скорости потока при обеззараживании ультрафиолетовым  излучением и для наружного пожаротушения. Обмен воды в резервуарах должен производиться в сроки не более чем 48 часов. В каждом резервуаре должен храниться половинный  объем суточной потребности воды на технологические и бытовые нужды.

7.5. Дезинфекция накопительных резервуаров и водопроводных сетей должна производиться в соответствии с ["Инструкцией по контролю за обеззараживанием хозяйственно-питьевой воды и за дезинфекцией водопроводных сооружений хлором после промывки при авариях, ремонтных работах"](https://docs.cntd.ru/document/1200037326#7D20K3), а также по предписанию и под наблюдением территориальных центров госсанэпиднадзора и фиксироваться в специальном журнале.