

# Санитарные правила для предприятий чайной промышленности (утв. заместителем Главного санитарного врача СССР 31 мая 1972 г. N 977-72)

## 1. Область и порядок применения Санитарных правил

1. Настоящие Правила определяют санитарные требования к оборудованию и содержанию существующих предприятий первичной переработки чая, чаеразвесочных и чаепрессовочных фабрик.
2. Порядок и сроки приведения действующих производств в соответствие с настоящими Правилами устанавливаются местными органами санэпидслужбы по согласованию с руководителями предприятий.

## 2. Санитарные требования к территории

3. Для сбора и временного хранения отходов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками сборники, емкостью не более двухдневного накопления отходов.
4. Размещение мусоросборников допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих площадь основания сборников на 1 м во все стороны.  
  
Очистка мусоросборников должна производиться по мере их заполнения, но не реже 1 раза в 2 дня, с последующей дезинфекцией в теплое время года 20%-ным раствором свежегашеной извести или 10%-ным раствором хлорной извести (на ведро воды 1 кг хлорной извести).
5. Удаление отходов и мусора из сборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции запрещается.
6. Отдельно стоящие туалеты должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений. Должны иметь водонепроницаемые выгребные ямы с закрывающимися крышками.
7. Туалеты и подходы к ним должны постоянно содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться раствором хлорной извести или другими равноценными дезинфицирующими средствами.

Выгребные ямы при наполнении их не более 2/3 необходимо очищать и после тщательной очистки дезинфицировать раствором хлорной извести (300 мг активного хлора на 1 л) или

известковой кашицей из негашеной или хлорной извести. Периодически поверхность выгребной ямы следует засыпать хлорной известью из расчета 2 кг извести на 1 площади ямы.

8. Уборка территории должна производиться ежедневно. В летнее время, во избежание запыленности, должна производиться регулярная поливка территории. Зимой территорию (проезды и проходы) надо систематически очищать от снега и льда, посыпать песком. Очистка территории должна быть механизирована.

### 3. Водоснабжение и канализация

9. Качество воды, используемой для технологических и бытовых целей, должно удовлетворять требованиям ГОСТ "Вода питьевая".

Сети хозяйственно-питьевого водопровода и водопровода, подающего воду непитьевого качества, должны иметь опознавательную окраску в соответствии с ГОСТ "Трубопроводы промышленных предприятий. Опознавательная окраска, предупреждающие знаки и маркировочные щитки".

За санитарно-техническим состоянием и за качеством воды местных источников водоснабжения и запасных резервуаров должен быть установлен систематический контроль.

10. Использование горячей воды из системы водяного отопления запрещается,

11. Снабжение работающих питьевой водой производится посредством сатураторов и фонтанчиков. Сатураторные установки для производства газированной воды должны соответствовать "Правилам устройства и безопасности эксплуатации сосудов, работающих под давлением".

Сатураторные установки должны иметь устройства для механической мойки стаканов. Сатурационные бачки должны периодически, не реже 1 раза в год, лудиться или покрываться другими разрешенными органами санитарного надзора составами. Содержание свинца в посуде не должно превышать 0,25%.

12. Условия очистки, отведения и сброса сточных вод в водоемы должны соответствовать Правилам охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами N 372-61.

13. Запрещается устройство на территории фабрики поглощающих колодцев. Очистка сточных вод и расположение очистных сооружений, предусмотренных не по действующим нормам, в каждом отдельном случае должны согласовываться с местными органами санэпидслужбы и другими организациями в установленном порядке.

### 4. Санитарные требования к освещению

14. В производственных и подсобных помещениях должно быть предусмотрено естественное и искусственное освещение в соответствии с действующими нормами.

Световые проемы не допускается загромождать тарой и т.п. как внутри, так и вне здания,

заменять остекление фанерой, картоном и т.п.

15. Остекленная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т.п.) должна очищаться от пыли и копоти по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал.

Внутренняя остекленная поверхность должна промываться и протираться не реже 1 раза в неделю.

16. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять целыми. Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

17. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

18. Для наблюдения за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно быть выделено специальное лицо.

19. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переносе или замене одного оборудования другим осветительные установки должны быть соответствующим образом переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

## 5. Санитарные требования к отоплению и вентиляции

20. Отопление и вентиляция помещений должны отвечать требованиям санитарных норм проектирования промышленных предприятий и норм проектирования отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха. Нагревательные приборы при водяном и паровом отоплении должны быть легко доступны для очистки от пыли.

21. Объекты со значительным выделением пыли (сортировочные, купажные отделения, автоматическое развешивание чая и др.) должны быть максимально герметизированы. Источники пылеобразования должны быть снабжены аспирационными устройствами.

22. За порядком эксплуатации и ухода за вентиляционными и отопительными установками должен назначаться ответственный.

## 6. Санитарные требования к производственным и подсобным помещениям

23. Перед началом сезона переработки чайного листа все производственные, подсобные, санитарно-бытовые помещения и оборудование чайных фабрик должны быть отремонтированы и приведены в должный санитарный порядок. На приемных пунктах чайного листа при приемке и хранении сырья должна соблюдаться образцовая чистота.

24. Роллерные и ферментационные отделения должны быть обеспечены психрометрами для контроля температуры воздуха (22-24 °C) и влажности (относительная влажность

воздуха 95-98%).

25. Все открывающиеся проемы (вентиляционные, оконные, дверные) должны быть в теплое время года защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

26. Панели стен производственных помещений должны покрываться материалами, обеспечивающими возможность их влажной уборки.

27. Полы во всех производственных помещениях должны быть водонепроницаемые, с гладкой, без щелей и выбоин, удобной для очистки поверхностью.

28. Побелка и покраска всех производственных помещений должна производиться не реже 1 раза в год, причем, потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости и т.п. белятся и красятся по мере загрязнения.

При появлении плесени стены, потолки, углы перед побелкой обрабатываются микоцидными антисептиками.

29. Места с отбитой штукатуркой подлежат немедленному заштукатуриванию с последующей побелкой или покраской.

30. Категорически запрещается проведение ремонтных работ без ограждения в период работы производственного цеха, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтный инструмент.

31. Производственные и вспомогательные помещения предприятий, оборудование, инвентарь, аппаратура должны содержаться в чистоте и порядке, а отделения (цехи) передаваться от смены к смене с обязательными записями результатов по санитарному содержанию в специальном журнале.

32. Уборка производственных, подсобных и бытовых помещений во всех сменах должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест, оборудования - самими рабочими.

Использование уборщиц на производственных работах запрещается.

33. Предприятия, работающие в несколько смен, должны обслуживаться сменными штатами уборщиц.

Для уборки должны использоваться перерывы между сменами, обеденные перерывы, выходные дни и установленные по графику ежемесячные санитарные дни.

34. Уборщицы должны быть снабжены уборочным инвентарем, средствами для мытья и чистки (сода, мыло и т.п.).

35. Окраску оборудования в производственных помещениях рекомендуется производить в соответствии с требованиями технической эстетики и научной организации труда, на основе опыта передовых пищевых предприятий.

36. Панели стен производственных цехов ежедневно протирают влажными тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором и не реже 1 раза в неделю промывают горячей водой с мылом и протирают насухо.

37. Отопительные приборы и пространства за ними должны ежедневно очищаться от

пыли, паутины, мусора.

38. В производственных помещениях внутренняя поверхность рам и остекление промываются и протираются по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

39. Все двери производственных помещений должны ежедневно промываться горячей водой с мылом и протираться насухо. Особо тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери промываются по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

40. Перед входными дверьми должны быть приспособления для очистки обуви - решетки и коврики, смоченные дезинфицирующими растворами.

41. Уборка полов должна производиться ежесменно, причем полы предварительно подметаются влажным способом, затем моются и протираются насухо (кроме сортировочного цеха).

42. Кабины подъемников должны ежедневно очищаться и протираться при соблюдении всех правил техники безопасности в присутствии лифтера.

## 7. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю

43. Агрегаты, оборудование и аппаратура в цехах должны быть расположены таким образом, чтобы к ним был обеспечен свободный доступ.

44. Внутренняя поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

45. Все части оборудования, соприкасающиеся с продукцией, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами санэпидслужбы Министерства здравоохранения СССР для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

46. Все оборудование и инвентарь роллерных и ферментационных отделений (роллеры, сортировочные машины, грейферы для переброски скрученного листа, ферментационные ящики и др.) должны подвергаться ежесменно механической очистке от остатков, мойке и пропариванию.

При мойке машинного оборудования и инвентаря применять 0,005%-ный раствор перманганата калия с последующей промывкой чистой водой.

47. Решетчатые и другие защитные ограждения, вентиляционные камеры и каналы должны очищаться соответствующими работниками (электромонтерами, слесарями) периодически по мере загрязнения при полном выключении моторов и рубильников.

48. Электроосветительная арматура не должна располагаться непосредственно над открытыми поверхностями сборников с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. В случае такого расположения световых точек лампочки должны быть защищены плафонами или другими приспособлениями.

49. Оборудование, аппаратура и инвентарь должны систематически подвергаться очистке, мытью и дезинфекции.

Очистка машин, станков, оборудования производится после окончания работы смены.

Станины машин должны протираться влажными чистыми тряпками.

50. Ленточные транспортеры, используемые для передачи чайного листа на разные участки производства, завялочные агрегаты должны подвергаться ежедневной механической очистке от загрязнения и остатков чайного листа.

51. Не допускается загрязнение оборудования и полов производственного помещения маслом.

52. В сушильном отделении необходимо ежедневно очищать поверхности печей от пыли, а также систематически проводить механическую очистку подвалов и пластин конвейеров от остатков чая.

53. Бункеры для чая должны быть закрыты и открываться только во время засыпки в них чая.

54. Чаеупаковочные и чаеоберточные автоматы, автоматические весы, гидравлические и механические прессы и другое технологическое оборудование должны обметаться от пыли и засорения в конце каждой смены и по мере необходимости.

Для обметания и уборки машин должны употребляться специальные волосяные щетки и чистый обтирочный материал, хранимый в специальных шкафчиках.

Категорически запрещается обметание пыли и чайной крошки с помощью других приспособлений.

Смотровые столы, купажные барабаны и бункера над автовесами должны быть оборудованы пылевыми отсосами для удаления образующейся чайной пыли.

55. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

Хранение запасных частей, деталей, инструмента и т.п. в производственных цехах запрещается.

56. Пуск в эксплуатацию оборудования и аппаратуры после ремонта и реконструкции разрешается только после мытья, дезинфекции и осмотра их начальником цеха, технологом цеха или начальником смены.

57. Небольшие ремонтные работы оборудования, аппаратуры разрешается выполнять без остановки производства, при условии надежной защиты продукции от попадания посторонних предметов и соблюдения правил по технике безопасности.

Во время ремонта необходимо пользоваться переносной ширмой.

58. Моечное отделение для мойки инвентаря, клеевых ванн и т.п. должно быть обеспечено горячей и холодной водой через смеситель и подключено к канализации (с воздушным разрывом).

## 8. Санитарные требования к хранению и перевозке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции

59. Все поступающее на предприятие сырье (чайный лист, нерасфасованный чай), вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны соответствовать действующим стандартам (ГОСТам) или техническим условиям и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

60. Складские помещения для хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, с исправными полами и крышами, систематически проветриваться и регулярно убираться.

В складе не должны храниться продукты с запахом, воспринимаемым чаем.

61. Перевозка чайного листа с периферийных приемных пунктов должна производиться специальным транспортом, обеспеченным брезентом для укрытия листа. Использование транспорта для других целей во время сезона переработки чайного листа запрещается.

Транспортировка листа должна производиться в специальных ящиках с отверстиями в стенках для вентиляции.

Применение поврежденных, сломанных и загрязненных ящиков запрещается.

При перевозке не разрешается сидеть на ящиках с чайным листом или класть на них какой-либо груз.

62. Полуфабрикат чая в сортировочном цехе должен храниться в специальных закрытых закромах.

Запрещается хранение полуфабриката чая открыто, на полу, на фанерных листах или брезентах.

63. Погрузка и выгрузка чайного сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов должна производиться под навесом для защиты от дождя и снега.

64. Проведение каких-либо работ с готовой чайной продукцией, не упакованной в ящики, на полу запрещается.

65. Не допускается хранение чая совместно с непищевыми материалами и пахучими веществами.

66. Тароупаковочные материалы (бумага, фольга, ящики и т.п.) должны храниться на стеллажах. Нахождение материалов непосредственно на полу не допускается.

67. Ящики с готовой чайной продукцией должны храниться в помещении склада при следующих условиях: ящики устанавливаются на стеллажах на высоте не менее 5 см от пола и расстоянии 50 см от стен; проход между ящиками должен быть не менее 0,75-0,80 м.

В штабеле не должно быть по высоте больше 5 ящиков.

## 9. Санитарные требования к сырью, технологическому процессу и выпуску готовой продукции

68. Полуфабрикат чая на фабриках первичной переработки и чайное сырье, поступающее в производство чаеразвесочных и чаепрессовочных фабрик, должны в сортировочном отделении очищаться от ферропримесей путем пропуска через магнитные сепараторы.

69. Гвозди и другие металлические частицы, попадающие при вскрытии ящиков с чаем, должны собираться в специальную тару и удаляться в конце смены из цеха. Пол после вскрытия каждой партии чая должен тщательно подметаться.

70. Уход за оборудованием сортировочного отделения и установками по очистке чая от ферропримесей должен производиться в соответствии с действующей технологической инструкцией.

71. Для сборки брака продукции, обрывков бумаги, пустых пакетов, россыпи чая и замасленного чая необходимо иметь специальную тару для каждого вида брака и отходов в отдельности, отличную от производственной тары соответствующими надписями.

72. Рулонная бумага, этикетки, бандероли и другие вспомогательные материалы должны храниться в цехе на специальных подставках.

73. Вопрос о допустимости переработки россыпи чая, извлеченной из бракованных пачек, в каждом отдельном случае разрешается заведующим фабричной лабораторией.

Не допускается смешивание россыпи чая с чистым чаем без предварительной тщательной очистки россыпи.

74. Замасленный чай и санитарный брак (чай с пола) в переработку не допускаются.

75. В целях предотвращения попадания в чайную продукцию битого стекла, смотровые отверстия воронок над автовесами и дверцы автовесов должны быть заделаны прозрачным небьющимся оргстеклом или другим материалом.

76. В прессовых цехах должно быть установлено строгое наблюдение за исправным состоянием манжет и всех соединительных частей гидравлических прессов во избежание попадания эмульсий в чай.

77. Необходимо тщательно следить за плотным закрыванием сточных канав и предпрессных ям для эмульсии и производить очистку их не реже 1 раза в неделю.

## 10. Санитарные требования к бытовым помещениям

78. Предприятия чайной промышленности должны иметь бытовые помещения:



гардеробные, бельевые чистого и грязного белья, душевые, туалеты, умывальники, маникюрную и другие помещения в соответствии с требованиями норм проектирования вспомогательных зданий и помещений промышленных предприятий.

79. На пищевых предприятиях обязательно устройство педальных спусков смывных бачков унитазов.

80. При умывальниках в шлюзах туалетов должно быть мыло, полотенце (лучше электрическое) и дезинфицирующий раствор для обработки рук.

81. В бытовых помещениях уборка должна производиться несколько раз в день с применением горячей воды и дезинфицирующих средств. Унитазы, писсуары, напольные чаши периодически очищаются от мочеислых солей технической соляной кислотой.

82. В неканализованных туалетах с наступлением теплого времени года должна производиться ежедневная дезинфекция (выбор и способ применения дезсредств определяется органами санитарного надзора).

83. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть специальный инвентарь (ведра, совки, тряпки, щетки и т.п.) с отличительной окраской и маркировкой. Уборочный инвентарь для уборки санузлов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.

## 11. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми

84. Для предупреждения появления насекомых и грызунов должен строго соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и подсобных помещениях.

85. Дезинфекция чайных фабрик должна производиться в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения СССР.

С наступлением весны все проемы (оконные, вентиляционные) должны засетчиваться. Все производственные и складские помещения должны быть защищены от проникновения грызунов.

86. Производственные и складские помещения должны систематически проверяться на зараженность насекомыми и грызунами; в случае надобности подвергаться очистке и обработке (дезинсекции, дератизации), для чего администрация фабрик должна заключать договоры с дезбюро районных санитарно-эпидемиологических станций.

Применение для дезинфекции бумаги-мухомора, фтористых препаратов и формалина запрещается.

## 12. Правила личной гигиены работников чайных предприятий

87. Работники предприятий чайной промышленности обязаны соблюдать следующие

правила личной гигиены:

- а) перед поступлением на работу и в дальнейшем проходить медицинское освидетельствование в соответствии с требованиями санитарного надзора;
- б) прослушать курс санитарного минимума, сдать зачет в срок по указанию санитарного надзора и посещать лекции и беседы врачей;
- в) приходить на работу в чистой (личной) одежде и обуви. При входе на предприятие тщательно очищать обувь;
- г) верхнее платье, головной убор, калоши, личные вещи оставлять в гардеробной;
- д) перед работой надеть чистую санодержу, подобрать волосы под косынку (колпак). Запрещается застегивать санодержу булавками, иголками и хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги в другие посторонние предметы, носить бусы, брошки, серьга, клипсы, кольца и пр.;
- е) продукты питания нужно хранить в шкафах (специально отведенных) в комнатах для приема пищи; хранение пищевых продуктов в индивидуальных шкафах запрещается;
- ж) перед посещением туалета оставлять санодержу в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно вымыть руки с мылом;
- з) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого местах.

88. Рабочие, инженерно-технические работники и служащие чайных предприятий обязаны: бережно относиться к оборудованию, инвентарю и санодержу, соблюдать чистоту и порядок, убирать рабочее место, индивидуальный шкаф в гардеробной.

89. Рабочий обязан после окончания работы убрать свое рабочее место и сдать его сменщику в чистоте и порядке; соблюдать правила, предусмотренные в "Инструкции по предотвращению попадания посторонних включений в продукцию".

90. Работники фабрик обязаны сообщать администрации о полученных на производстве или дома порезах, ушибах, других ранениях, а также об инфекционных заболеваниях в семье, а при необходимости обращаться в медпункт за помощью.

91. В каждом производственном помещении должны быть аптечки с набором необходимых медикаментов для оказания доврачебной помощи.

92. Слесари, электрики, монтажники и другие рабочие сквозных профессий, занятые ремонтно-строительными работами на предприятии, обязаны:

- а) выполнять правила личной гигиены;
- б) инструмент и запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками;
- в) при проведении работ принимать меры к предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикат, готовую продукцию.

# 13. Ответственность за соблюдение настоящих Санитарных правил

93. Администрация предприятия чайной промышленности обязана обеспечить:

а) каждого работника санитарной одеждой в соответствии с утвержденными нормами;

б) регулярную стирку и починку санодержды и выдачу ее работнику для носки только во время работы;

Примечание. Категорически запрещается стирка санодержды в индивидуальном порядке в домашних условиях.

в) наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств для уборщиц;

г) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий согласно графику, согласованному с местными органами государственного санитарного надзора;

д) прохождение занятий на сдачу экзаменов по санитарному минимуму работниками основных производственных цехов и отделений с занесением результатов в личную медицинскую книжку и специальный журнал;

е) необходимое количество личных медицинских книжек для рабочих, подлежащих медосмотру, по форме, утвержденной Министерством здравоохранения СССР;

ж) представление поликлинике и другим медицинским учреждениям, где проводится медицинское обследование, списков работников для отметки даты и результатов обследования;

з) контроль за своевременным прохождением работниками медицинских обследований и сдачи экзаменов по санминимуму.

94. Ответственность за санитарное состояние предприятия и за соблюдением настоящих Правил несет директор фабрики.

Ответственность за санитарное состояние цехов, отделений, участков предприятия несет руководитель соответствующего цеха, отделения, участка.

Ответственность за санитарное состояние складов, лаборатории, столовых и подсобных помещений несут руководители по принадлежности.

Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места несет рабочий цеха, отделения, станка, машины, аппарата.

95. Директор чайной фабрики обязан организовать проверку знаний Санитарных правил рабочими, инженерно-техническими работниками и служащими, соприкасающимися с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией в процессе работы.

96. Каждый работник предприятия должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами.

97. Контроль за выполнением настоящих Правил возлагается на органы государственного и ведомственного санитарного надзора.

Заместитель Главного санитарного врача СССР	Д.Н. Лоранский
------------------------------------------------	----------------