

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ИНСПЕКЦИЙ
МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ НА СООТВЕТСТВИЕ ЕДИНЫМ
ВЕТЕРИНАРНЫМ (ВЕТЕРИНАРНО - САНИТАРНЫМ) ТРЕБОВАНИЯМ СТРАН –
УЧАСТНИКОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

I. Общие положения

1. Настоящие Методические указания о порядке проведения инспекции молокоперерабатывающих предприятий на соответствие Единым ветеринарным (ветеринарно-санитарным) требованиям стран – участников Таможенного союза (далее – МУ) разработаны в рамках реализации Положения о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 года № 317, а также в соответствии с действующими требованиями, установленными законодательствами стран – участников Таможенного союза в области ветеринарии, нормативных правовых актов в сфере качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2. МУ определяют порядок инспекции молокозаводов, сырзаводов, молокоперерабатывающих предприятий и холодильников, в том числе зарубежных, поставляющих свою продукцию или планирующих ее экспортировать в страны – участники Таможенного союза (далее – предприятия), в части соблюдения на них ветеринарных (ветеринарно-санитарных) требований законодательств стран – участников Таможенного союза при производстве, хранении и выпуске в реализацию молока и молочных продуктов.

3. Инспекции подлежат предприятия, осуществляющие заготовку, переработку, хранение и реализацию молока и молочных продуктов (далее – продукция).

4. Инспекцию предприятий проводят официальные специалисты органов и учреждений, входящих в систему государственных ветеринарных служб стран – участников Таможенного союза (далее – специалисты).

5. Специалисты при прибытии на предприятие знакомятся с видом его деятельности, объемами производства и реализации продукции, осуществлением контроля (надзора) за ее безопасностью, должны убедиться в благополучии эпизоотического состояния территории (места), где расположено инспектируемое предприятие, также запросить и просмотреть

материалы предшествовавших инспекций и узнать, принимались ли по ним меры (устранены ли недостатки).

6. При проведении инспекции предприятия специалистам необходимо обращать внимание:

- на выполнение требований законодательства стран – участников Таможенного союза в области ветеринарии и нормативных правовых актов в области безопасности продовольственного сырья (молоко сырое и сливки сырые) и молочной продукции;

- наличие плана-схемы предприятия (указать соответствует ли планировка территории, зданий, построек и технологических помещений ветеринарно-санитарным требованиям; имеют или не имеют место перекрестные технологические потоки).

- сырьевую зону (административные территории, откуда поступает молокосырье, в том числе импортное);

- эпизоотическую характеристику сырьевой зоны – объемы заготовок (выяснить административные территории, откуда поступают продовольственное сырье – молоко сырое и сливки сырые – и молочная продукция, в том числе импортная; по данным отчетов, сделать оценку, по каким болезням является неблагополучной);

- выполнение плана проведения противоэпизоотических мероприятий в хозяйствах сырьевой зоны (вакцинация и диагностика инфекционных, инвазионных болезней, по данным сопроводительных документов, ветеринарной отчетности и лабораторных исследований, указать, по каким болезням);

- наличие сопроводительных документов на сырое молоко и сливки, поступающих на переработку (подтверждают ли документы эпизоотическое благополучие территории и выданы ли они государственной ветеринарной службой);

- соблюдение ветеринарно-санитарных требований, норм, ветеринарных правил и лабораторного контроля, температурно-влажностных и санитарных режимов в производственных помещениях (особенно в заквасочных отделениях) и холодильных камерах, а также убедиться, что предприятия имеют единую технологическую цепь по приемке, переработке, охлаждению, хранению молока и молочных продуктов и работают под постоянным контролем государственного ветеринарного надзора;

- анализ и оценку риска, критические контрольные точки при технологических процессах переработки молока и производстве молочных продуктов;

- организацию и порядок контроля за выпуском молочной продукции в реализацию;

- периодичность проведения лабораторного государственного и производственного контроля (на присутствие токсичных элементов, антибиотиков, пестицидов, гормонов, нитрозаминов, радионуклидов);

- порядок отбора проб для проведения лабораторных исследований;

- результаты лабораторных исследований подготовленной к реализации партии молока и молочных продуктов, а также результаты лабораторного контроля на всех этапах производства продукции;
- порядок и правильность ведения журналов и других документов установленной формы, а также составление актов, предписаний, заключений и оформления других документов, подтверждающих качество и безопасность отгружаемой в реализацию продукции;
- обеспеченность предприятия горячей и холодной водой, паром и холодом (лабораторный контроль за качеством питьевой воды);
- эффективность работы очистных сооружений (хлораторной), внутрицеховой и ливневой канализации (проверить по журналу результаты лабораторных исследований сточных вод);
- проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, доставляющего продовольственное сырье (молоко сырое и сливки сырые) и молочную продукцию, а также помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, напольного транспорта;
- обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами;
- организацию в производственных цехах централизованного приготовления и подачу к рабочим местам моющих и дезинфицирующих растворов;
- оборудование механизированной мойки и дезинфекции;
- правильность ведения ветеринарной документации;
- порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на отгружаемую в реализацию продукцию;
- контроль за качеством санобработки и дезинфекции (организацию и проведение очистки, мойки и дезинфекции поверхностей производственных помещений, холодильных камер, технологического оборудования, инструментария, транспортных средств, а также обратить внимание на результаты лабораторных исследований, характеризующих качество проводимых мероприятий);
- контроль за организацией и выполнением программ по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами);
- контроль за организацией и выполнением требований правил личной гигиены персоналом предприятия;
- наличие системы собственного производственного контроля качества и безопасности продовольственного сырья (молоко сырое и сливки сырые) и молочной продукции.

По результатам проверки специалисты предприятия составляют акт (для предприятий Таможенного союза) или отчет (для предприятий третьих стран).

II. Соблюдение норм при инспекции санитарно-защитной зоны предприятия

1. Предприятия (молочные и маслобойные заводы) должны иметь санитарно-защитную зону не менее 100 метров от жилой застройки.

2. Малые предприятия и цехи малой мощности по переработке молока до 10 тонн в сутки – 50 метров.

3. Не допускается новое промышленное строительство предприятий по переработке и хранению продукции животного происхождения на территориях с превышением гигиенических нормативов в зонах экологического неблагополучия.

III. Соблюдение требований при инспекции территории, водоснабжения, канализации, вентиляции, отопления, освещения, производственных и вспомогательных помещений на предприятии

1. Санитарное состояние территории и подъездных путей (ограждение, асфальтирована, бетонирована, озеленена, наличие ливневой канализации, специально выделенных мест для контейнеров сбора производственного мусора).

Каждое официальное предприятие должно работать и поддерживаться в состоянии, достаточном для предотвращения создания антисанитарных условий и гарантирующим, что продукт не будет испорчен. Территория и производственные объекты предприятия должны содержаться в чистоте и отвечать требованиям ветеринарных, санитарных правил, норм и других нормативных документов.

На территории предприятия или за ее пределами должен быть оборудован дезопромывочный пункт (площадка) для мойки автомолцистерн и фляг.

2. Подъездные пути, проезжие дороги и пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки и проходы должны иметь твердое покрытие, не образующее пыли, ровное, водонепроницаемое, легкодоступное для мойки и дезинфекции, с хорошим водостоком атмосферных, талых и смывных вод в канализацию.

На территории предприятия мусоросборники должны быть установлены на площадках с твердым покрытием с ограждением с трех сторон, в местах, удаленных от разгрузки молока сырья, а также мест отгрузки в реализацию молочной продукции.

3. Здания предприятия, включая строения, помещения и комнаты, должны быть прочной постройки, содержаться в хорошем состоянии и быть достаточного размера, необходимого для переработки, обращения и хранения продукта, во избежание порчи продукта или возникновения антисанитарных условий.

4. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории предприятия должно обеспечить возможность передвижения грузов без пересечения путей транспортирования сырья, готовой продукции и отходов производства.

5. Расположение производственных цехов, участков, отделений, вспомогательных, складских помещений на предприятии должно обеспечивать не только поточность и последовательность технологических процессов, но и возможность проведения ветеринарно-санитарного контроля за качеством молокосырья, изготавливаемой продукции, уборки, мойки и дезинфекции. Размещение технологического оборудования в производственных помещениях также должно исключить перекрестную контаминацию, противопотоки и перекрещивание технологических процессов.

6. Для дезинфекции спецодежды рабочих и служащих при всех входах (выходах), ведущих в цех (из цеха) и другие производственные помещения, должны быть оборудованы дезинфекционные ванны.

7. Предприятие должно быть обеспечено горячей и холодной питьевой водой, канализацией, искусственным освещением, вентиляцией для гарантии санитарных условий.

Водопровод технической воды должен быть разделен от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой соединений, и трубопроводы должны быть окрашены в разные цвета.

8. Помещения предприятия должны быть обеспечены гигиеническими средствами и оборудованы установками для мойки, дезинфекции и сушки рук.

9. Стены, полы и потолки в производственных помещениях предприятия должны быть из прочных водонепроницаемых материалов, чистыми и санированными, так как это необходимо для предотвращения порчи продукции и возникновения антисанитарных условий.

10. В производственных помещениях для сбора мусора должны быть установлены металлические или пластмассовые емкости с крышками.

11. Сточные воды должны сбрасываться в сточную систему, отдельную от всех линий канализации, или через другие пути, достаточные для того, чтобы предотвратить возврат нечистот в места, где осуществляются переработка, обращение или хранение продукта.

12. Бытовые помещения, раздевалки, туалетные комнаты должны быть отделены от помещений, в которых осуществляются переработка, хранение или обращение продукции, а также содержаться в хорошем состоянии.

13. Предприятия должны осуществлять мероприятия по санитарной обработке производственных помещений и технологического оборудования, борьбе с насекомыми и грызунами, обучению работников предприятия правилам личной гигиены.

14. Препараты для санации, чистящие средства и другие химикаты, применяемые на предприятии, должны использоваться, обращаться и храниться под контролем специалиста таким образом, чтобы не испортить продукцию и не создать антисанитарных условий.

IV. Соблюдение требований при инспекции технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, посуды и тары на предприятии

1. Технологическое оборудование, аппаратура, посуда, тара, инвентарь, пленка и изделия из полимерных и других синтетических материалов, предназначенные для расфасовки молока и молочных продуктов, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

2. Ванны, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и т.д. должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку. Следует избегать использования дерева и других материалов, которые плохо моются и дезинфицируются.

3. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющей металла или полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

4. Технологическое оборудование и аппаратура должны быть снаружи окрашены краской светлых тонов (кроме оборудования, изготовленного или облицованного нержавеющей металлом), не содержащей вредных примесей. Окраска посуды и инвентаря красками, содержащими свинец, кадмий, хром, не допускается.

5. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации молокопроводов, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

6. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможность мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

7. Оборудование, аппаратура и молокопроводы должны быть смонтированы таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока, моющих и дезинфицирующих растворов. Все части, соприкасающиеся с молоком и молочными продуктами, должны быть доступны для чистки, мытья и дезинфекции. Металлические молокопроводы должны быть разъемными.

Стеклянные термометры без защитной оправы к использованию не допускаются.

8. Резервуары для изготовления и хранения молока, сливок, сметаны и других молочных продуктов (кроме используемых для выработки творога и сыра) должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками.

9. Аппараты, ванны и другое оборудование, в которых изготавливаются молочные продукты, подключаются к канализации с разрывом струи через воронки с сифоном.

Непосредственное соединение оборудования с канализацией и спуск воды из них на пол не допускаются.

10. Внутризаводской транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами сырья и готовой продукции и соответственно промаркированы.

V. Соблюдение требований при санитарной обработке оборудования, инвентаря, посуды, тары на предприятии

1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, молокопроводы должны подвергаться тщательной мойке и дезинфекции.

2. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

3. Оборудование, не используемое после мойки и дезинфекции более 6 часов, вторично дезинфицируется перед началом работы. Микробиологический контроль качества мойки и дезинфекции осуществляется лабораториями предприятия перед работой.

4. Санитарную обработку резервуаров для производства и хранения молока и молочных продуктов следует производить после каждого их опорожнения.

5. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение двух часов и более пастеризованное молоко или нормализованные смеси должны быть слиты и направлены на повторную пастеризацию, а трубопроводы и оборудование промыты и продезинфицированы.

6. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, для чего могут быть использованы различные модели (типы) моечных установок, рассчитанные на производственную мощность предприятия (количество перерабатываемого молока в смену).

7. Снижение концентрации, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности мойки не допускаются.

8. При отсутствии устройства для автоматического контроля и концентрации моющих растворов они должны контролироваться лабораторией не менее 2–3 раз за смену и по мере необходимости доводиться до установленной нормы.

9. Для мойки и дезинфекции инвентаря, тары, транспортных средств и т.п. оборудуют специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, подводкой пара, горячей и холодной воды, сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

10. Для ручной мойки разборных деталей оборудования (трубопроводов, кранов, дозирующих устройств и т.д.) должны быть

предусмотрены специальные трехсекционные передвижные ванны со штуцерами для слива растворов. Расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив растворов. Ванны должны быть оборудованы полками для сушки деталей.

11. Мойку танков вручную должен производить специально обученный персонал. Мойщики танков не могут привлекаться к уборке санузлов.

Спецодежду и спецобувь используют только во время мойки танков; резиновые сапоги, продезинфицированные в растворе хлорной извести, надевают около танка на специальном резиновом коврике.

Спецодежду мойщиков и инвентарь для мойки танков пастеризованного и сырого молока хранят в отдельных промаркированных шкафах.

12. Фильтрующие материалы необходимо промывать и дезинфицировать после каждого применения.

При приемке молока от отдельных хозяйств фильтрующие материалы должны промываться и дезинфицироваться после приемки молока от каждого сдатчика.

При непрерывной приемке молока через автоматические счетчики мойка и дезинфекция фильтров в них должны производиться не реже 1 раза в смену. При периодической приемке молока мойка и дезинфекция фильтров должны проводиться после каждого перерыва в приемке молока.

13. Использованные для прессования творога мешочки немедленно после окончания технологического процесса тщательно очищают, стирают в специальных стиральных машинах с применением разрешенных моющих средств, кипятят в течение 10–15 минут и просушивают в сушильной камере, шкафу или на воздухе (в помещении цеха).

Обработка мешочков должна производиться в отдельном помещении, не допускается их обработка в общей прачечной.

14. Транспортёры, конвейеры, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим раствором кальцинированной соды или синтетическими моющими средствами, после чего промывают горячей водой.

15. Молочные цистерны после каждого освобождения от молока должны промываться и дезинфицироваться в моечном пункте предприятия для автомолцистерн. После мойки цистерны должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

В случае вскрытия пломб охраной предприятия требуется повторное опломбирование цистерн силами охраны. В путевом документе или санитарном паспорте ставится отметка «Цистерна вскрывалась для осмотра и повторно опломбирована охраной предприятия».

16. Микробиологический контроль вымытого оборудования должен производиться лабораторией предприятия без предупреждения с учетом записей в журнале мойки оборудования.

Результаты бактериологических исследований смывов, свидетельствующие о неудовлетворительной мойке и дезинфекции оборудования, должны вывешиваться работниками лаборатории на доске показателей с указанием лица, ответственного за санитарное состояние данного участка.

17. На специализированных предприятиях и в цехах по производству жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией используемых моющих и дезинфицирующих средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

Система мойки оборудования и трубопроводов должна состоять из нескольких автономных циклов:

- оборудование и трубопроводы для сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;
- стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними;
- резервуары, молокопроводы, разливные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;
- резервуары, молокопроводы, разливные автоматы участка производства детских кисломолочных продуктов;
- резервуары, молокопроводы, разливные автоматы участка производства кефира;
- оборудование для творога.

18. Для цехов детского питания небольшой мощности (до 5 т) мойка оборудования и трубопроводов должна состоять из следующих циклов:

- оборудование и трубопроводы для сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;
- стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними; резервуары, молокопроводы, разливные автоматы для стерилизованных молочных продуктов;
- оборудование для производства творога, оборудование для производства кисломолочных продуктов, кефира, разливные автоматы участков выработки детских кисломолочных продуктов и кефира (порядок мойки должен проводиться в вышеприведенной последовательности).

VI. Соблюдение ветеринарно-санитарных требований при инспекции технологических процессов на предприятии

1. Все процессы приемки, переработки и хранения молока и молочных продуктов должны проводиться в условиях тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

2. Молочная продукция должна вырабатываться строго в соответствии с действующей нормативной документацией.

3. Предприятия не должны принимать молоко без ветеринарных сопроводительных документов (ветсвидетельств или ветсправок), подтверждающих ветеринарно-санитарное благополучие молочных ферм и предприятий (комплексов) по производству молока на промышленной основе, выданных государственной ветеринарной службой.

4. Поступающие для переработки молоко, сливки, вспомогательное сырье и материалы должны отвечать требованиям соответствующих нормативных документов.

5. Молоко для производства детских молочных продуктов должно поставляться со специально выделенных ферм по согласованию с государственной ветеринарной службой и соответствовать требованиям нормативных документов на заготавливаемое молоко.

6. При хранении сырого молока на заводе, осуществляющем первичную обработку молока (фильтрацию, охлаждение), должны обязательно соблюдаться следующие ветеринарно-санитарные требования:

- сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ плюс-минус $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение двух часов;

- допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ плюс-минус $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более чем 24 часа с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок – при температуре не выше чем $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более чем 36 часов с учетом времени перевозки;

- принятое охлажденное молоко не должно смешиваться с хранившимся (охлажденным) молоком.

Пастеризацию молока на этих заводах проводить в случаях:

- кислотности сырого молока от 19 до 21 градуса Тернера;

- хранения сырого молока более чем 6 часов;

- перевозки сырого молока, продолжительность которой превышает допустимый период хранения охлажденного сырого молока, но не более чем на 25%.

7. Непосредственно перед приемкой молока молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть продезинфицированы и ополоснуты питьевой водой. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, продезинфицированы, закрыты заглушкой или водонепроницаемым чехлом и подвешены на кронштейны. Моющие и дезинфицирующие растворы для обработки шлангов и патрубков цистерн должны храниться в специально промаркированных емкостях.

8. Принятое молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до $(4+2)\text{ }^{\circ}\text{C}$ или сразу направляться на пастеризацию. Допускается хранение сырого молока изготовителем при температуре $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ плюс-минус $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более чем 24 часа с учетом времени перевозки, хранение сырых сливок – при температуре не выше чем $8\text{ }^{\circ}\text{C}$ не более чем 36 часов с учетом времени перевозки.

9. Для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть предусмотрены отдельные танки, а для подачи молока – отдельные молокопроводы.

Танки для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть промаркированы.

10. Сепарирование молока, нормализация и гомогенизация молока и сливок должны производиться перед пастеризацией. Допускается проведение гомогенизации после пастеризации при температуре не ниже 60 °С. В случае сепарирования пастеризованного молока полученные сливки, обезжиренное молоко или нормализованная смесь подлежат дополнительной пастеризации.

11. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок аппаратчик должен проверить наличие в приборах термограммной бумаги и чернил для записи, исправность работы клапана возврата недопастеризованного молока, пишущих узлов приборов, а также системы авторегулирования температуры пастеризации молока.

12. На термограмме контроля температуры пастеризации аппаратчик в течение каждого рабочего цикла чернилами должен отмечать свою фамилию, тип и номер пастеризатора, дату, наименование продукта, для которого пастеризуется молоко, время начала и окончания работы, ход технологического процесса (этапы мойки, дезинфекции, пастеризации молока с объяснением причин отклонений от установленного режима).

Термограммы должны анализироваться технологической службой и лабораторией предприятия и храниться в ней в течение года.

13. При отсутствии контрольно-регистрирующих приборов контроль за температурой пастеризации должны осуществлять аппаратчики (каждый час, производя замеры температуры и делая соответствующие записи в журнале) и лаборатория (3–4 раза в смену).

14. Контроль эффективности пастеризации осуществляется одним из следующих методов:

а) биохимическим методом (в зависимости от температуры пастеризации проба на фосфатазу или проба на пероксидазу, ферментные пробы) путем испытания проб молока или продуктов его переработки; отбор таких проб осуществляется из каждого резервуара после его наполнения пастеризованным продуктом;

б) микробиологическим методом путем испытания проб молока или продуктов его переработки на наличие санитарно-индикаторных микроорганизмов; отбор таких проб осуществляется после охлаждения продуктов, прошедших термическую обработку, периодичность контроля эффективности пастеризации устанавливается программой производственного контроля.

15. Контроль эффективности стерилизации осуществляется путем испытания проб молока и продуктов его переработки в целях проверки их соответствия требованиям промышленной стерильности. Периодичность

контроля эффективности стерилизации и ультрапастеризации устанавливается программой производственного контроля

16. После пастеризации молоко или сливки охлаждаются до температуры не выше 6 °С в течение двух часов.

17. В аппаратном цехе необходимо вести журнал движения пастеризованного молока с указанием времени заполнения и опорожнения танков.

18. При производстве кисломолочных продуктов температура молока, сливок или нормализованной смеси исходных продуктов переработки молока после пастеризации должна быть снижена до температуры сквашивания. Категорически запрещается выдерживать пастеризованное молоко, сливки или нормализованную смесь исходных продуктов переработки молока при температуре сквашивания без закваски.

В случае производственной необходимости допускается охлаждение пастеризованного молока до температуры (4+2) °С и хранение до использования не более 6 часов. В случае более длительного хранения перед заквашиванием необходимо проводить его повторную пастеризацию.

19. Для производства сметаны используются только свежие сливки, заквашивание сливок с повышенной кислотностью не допускается.

Сметана должна изготавливаться резервуарным методом в закрытых емкостях.

Необходимо строго соблюдать установленные нормативной документацией температуру пастеризации сливок, нормативы количества вносимой закваски, температуру и продолжительность сквашивания.

20. Сыры (твердые, мягкие) должны изготавливаться только из пастеризованного молока. Необходимо строго соблюдать установленные нормативными документами, стандартами и технологическими инструкциями сроки и условия созревания сыров. Не допускается выпуск в реализацию сыров, не прошедших установленный срок созревания.

21. Сырохранилища должны быть оборудованы полками и стеллажами, легко поддающимися мойке и дезинфекции.

22. Категорически запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции, не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты; во время производственного цикла допускается проведение ремонта оборудования только при условии обязательного его ограждения переносными (защитными) экранами.

В каждом цехе должен вестись учет бьющихся предметов и иметься выписка из инструкции о предупреждении попадания посторонних предметов в молочную продукцию.

23. Подача тары и других материалов для упаковки готового продукта должна осуществляться через коридоры или экспедицию, минуя другие производственные помещения.

Не допускается хранение тары и упаковочных материалов непосредственно в производственных цехах. Они должны храниться в специально выделенном помещении.

24. Маркировка продукции должна производиться строго в соответствии с нормативными документами.

25. Температура и влажность в камере или на складе хранения готовой продукции, а также порядок и сроки реализации готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2–3 раза в смену. Результаты контроля должны быть зафиксированы в специальном журнале камеры.

26. Размещение сырья, припасов и готовой продукции в камере или на складе для ее хранения должно осуществляться строго по партиям с указанием даты, смены выработки и номера партии.

27. На каждую партию реализуемой с предприятия готовой продукции изготовителем должно быть оформлено удостоверение качества и безопасности.

28. Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой, нарушенной пломбировкой.

29. Для борьбы с плесенью камеры, коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают антисептическими средствами, разрешенными к применению на молокоперерабатывающих предприятиях.

30. В холодильных камерах все грузы (в таре) укладываются на решетки или поддоны, которые периодически подвергают мойке и дезинфекции. Допускается хранение продукции во флягах.

31. Оценку санитарного состояния камер и необходимость проведения дезинфекции устанавливает заведующий производством или заведующий лабораторией предприятия.

32. Эффективность дезинфекции камер определяют микробиологическим анализом.

33. Контроль поступающего сырья, готовой продукции, технологических процессов, ветеринарно-санитарных и гигиенических требований производства должен осуществляться лабораторией предприятия в соответствии с нормативными документами.

VII. Соблюдение требований при производстве заквасок на предприятии

1. Приготовление лабораторной и производственной закваски должно производиться строго в соответствии с нормативными документами.

2. В микробиологической лаборатории должно быть выделено отделение или бокс для приготовления лабораторной закваски и работы с чистыми культурами. Термостаты и холодильники, используемые для приготовления и хранения заквасок, запрещается использовать для других целей.

3. Отделение по приготовлению бактериальных заквасок должно быть размещено в производственном корпусе, изолировано от производственных помещений и максимально приближено к цехам – потребителям заквасок. Помещение для изготовления заквасок не должно быть проходным. При входе в заквасочное отделение должен быть тамбур для смены санитарной одежды и дезинфицирующий коврик.

4. В заквасочном отделении должны быть выделены отдельные помещения для приготовления заквасок на чистых культурах; приготовления кефирной и ацидофильной закваски; мойки, дезинфекции и хранения посуды и инвентаря.

На небольших предприятиях (до 25 т переработки молока в смену) и при приготовлении небольших количеств закваски допускается приготовление закваски на чистых культурах, кефирной и ацидофильной в одном помещении. Резервуары для их приготовления и трубопроводы для подачи заквасок должны быть раздельными.

5. В заквасочном отделении не допускается прохождение транспортных магистральных коммуникаций (пар, холод, вентиляция), а также канализационных стояков.

6. Должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции. Не допускается движение воздуха, создаваемое сквозняками.

7. Для стерилизации воздуха в заквасочных отделениях и тамбуре должны быть установлены бактерицидные лампы.

8. Входить в заквасочное отделение разрешается только работникам, приготовляющим закваску и производящим уборку помещения.

9. Тара и инвентарь заквасочного отделения должны быть промаркированы.

10. После использования тара и инвентарь должны быть подвергнуты тщательной санитарной обработке (вымыты и продезинфицированы раствором хлорной извести, пройти стерилизацию в автоклаве).

Чистая тара и инвентарь должны быть закрыты чистым пергаментом или полиэтиленовой пленкой и храниться до употребления на продезинфицированных стеллажах или специальных подставках. При хранении более 24 часов перед употреблением чистая тара и инвентарь должны быть вновь продезинфицированы.

11. Стерилизация молока для приготовления пересадочной лабораторной закваски на стерилизованном молоке должна производиться в заквасочном отделении или в микробиологической лаборатории.

12. При приготовлении закваски на пастеризованном молоке весь процесс ее приготовления (пастеризация, охлаждение молока до температуры заквашивания, заквашивание, сквашивание и охлаждение закваски) должен производиться в одной емкости.

13. На каждую партию закваски должно быть оформлено удостоверение о качестве и безопасности, после чего закваски могут быть переданы на производство.

14. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, а также производственной закваски с повышенной кислотностью.

15. Направлять закваску в резервуары для заквашивания следует по максимально коротким, тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам.

При использовании небольших количеств закваски, а также пересадочной закваски на стерилизованном молоке допускается перенос ее в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом закваски края емкости с закваской должны быть протерты спиртом и профламбированы. Работник, вносящий закваску, должен надеть чистый халат и тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

16. Приготовление лабораторной закваски, а также контроль качества лабораторной, пересадочной, производственной закваски и активизированного бакконцентрата осуществляет микробиолог лаборатории предприятия.

VIII. Соблюдение требований при организации лабораторного контроля на предприятии

1. На молокоперерабатывающих предприятиях должны быть организованы производственные лаборатории, задача которых осуществлять ежедневный лабораторный контроль, обеспечивающий выпуск безопасной для потребителя продукции.

2. Лабораторный контроль производственной лаборатории предприятия должен заключаться в проверке качества поступающих молока и сливок, вспомогательных материалов, заквасок, готовой продукции, а также в соблюдении технологических, ветеринарно-санитарных и гигиенических режимов производства.

3. При организации производственного лабораторного контроля следует руководствоваться действующими нормативными документами;

4. Готовая продукция (молоко, сливки, кисломолочные напитки) должны контролироваться производственной лабораторией предприятия по микробиологическим показателям безопасности не реже 1 раза в пять дней, сметана и творог – не реже 1 раза в три дня.

5. Качество санитарной обработки оборудования должно оцениваться по каждой единице оборудования не реже 1 раза в декаду.

6. Чистоту рук каждого работника следует контролировать лабораторией предприятия не реже трех раз в месяц.

7. Для проведения микробиологических исследований в лаборатории предприятия должен быть оборудован бокс, состоящий из двух помещений,

одно из которых (предбокс) служит для надевания специальной одежды (халат, колпак или косынка) при входе в бокс.

8. Стерилизация посуды и питательных сред осуществляется в автоклавах, для размещения которых должно быть выделено специальное изолированное помещение.

Стерильную посуду следует хранить в плотно закрывающихся шкафах или ящиках с крышками. Срок хранения стерильной посуды не может быть более 30 суток. Стерильные среды хранят в холодильнике при температуре 4–6 °С не более 14 суток.

9. При отсутствии микробиологической лаборатории на предприятии указанный контроль может осуществляться по договору с другими аккредитованными лабораториями.

10. Производственные лаборатории молокоперерабатывающих предприятий должны быть аккредитованы на право проведения исследований по показателям, характеризующих безопасность выпускаемой продукции.

IX. Соблюдения требований при транспортировании молока и молочных продуктов

Для транспортирования молока и молочных продуктов должен выделяться специализированный транспорт (автомобильный, железнодорожный, авиационный, водный).

1. Транспортирование молока и молочных продуктов должно осуществляться в рефрижераторах, специализированных молочных цистернах, машинах с изотермическими кузовами.

2. Допускается доставка молочных продуктов в транспортной таре на бортовых машинах при тщательном укрытии их чистым брезентом.

3. Транспорт, используемый для перевозки молока и молочных продуктов, должен быть чистым, в исправном состоянии, кузов его должен иметь покрытие, легко поддающееся мойке. На каждую автомашину должен быть санитарный паспорт сроком не более чем на 6 месяцев. Автотранспорт без санитарного паспорта на территорию предприятия не допускается.

Администрацией предприятия должен быть назначен постоянный работник по контролю за состоянием транспорта. Без осмотра транспорта ответственным лицом и его разрешения погрузка не допускается.

4. Запрещается перевозить молочные продукты вместе с сырыми продуктами (мясо, птица, рыба, яйцо, овощи, фрукты) и полуфабрикатами, а также в транспорте, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и другие сильнопахнущие и ядовитые вещества.

5. В летнее время срок погрузки и доставки цельномолочных скоропортящихся продуктов при транспортировании их в рефрижераторах не должен превышать 6 часов, специализированным автотранспортом и на бортовых машинах – 2 часов.

6. Шофер-экспедитор (экспедитор) должен иметь при себе личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и гигиенического обучения, спецодежду, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортирования молочных продуктов.

7. Санитарная обработка транспорта, предназначенного для бестарной перевозки молока, а также фляг, должна осуществляться на молокозаводе согласно действующим нормативным документам. О проведенной обработке делается отметка в путевом листе, без этой отметки машина с территории предприятия не должна выпускаться.

С. Соблюдение требований при организации и проведении мероприятий по дезинфекции

На молокоперерабатывающем предприятии должен осуществляться постоянный (ежедневный) производственный контроль за качеством санитарной обработки и дезинфекции.

При контроле необходимо обращать внимание на организацию и проведение очистки, мойки и дезинфекции поверхностей производственных помещений, холодильных камер, технологического оборудования, инструментария, транспортных средств, а также на результаты лабораторных исследований, характеризующих качество проводимых мероприятий.

СІ. Соблюдение требований при контроле за организацией и выполнением программы по борьбе с вредителями (насекомыми, грызунами) на предприятии

На предприятии должна быть утверждена официальная профилактическая программа мер борьбы с вредителями. Выполнение работ (мероприятий) по борьбе с вредителями должна проводиться согласно нормативным документам и требованиям (регламентам, рекомендациям).

Все окна, двери, вентиляционные решетки и т.д. должны быть защищены от проникновения насекомых, грызунов и птиц.

СІІ. Требования при организации контроля за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия

На молокоперерабатывающем предприятии должен быть организован контроль выполнения персоналом требований правил личной гигиены.

При этом администрация предприятия должна обратить внимание на:

1. Обучение персонала. Руководители производств должны постоянно обучать весь персонал основным принципам личной гигиены, для того чтобы свести к минимуму возможность заражения пищевых продуктов.

2. Медицинское обследование. Работники, которые имеют непосредственный контакт с неупакованными пищевыми продуктами, должны проходить медицинское обследование, как до поступления на

работу, так и в период работы, если на это имеются предписания клиницистов и эпидемиологов.

Болезни, передаваемые путем контакта. Руководитель предприятия должен заботиться о том, чтобы предотвратить контаминацию пищевых продуктов больными работниками. Необходимо, чтобы каждый, кто почувствует себя больным или у него возникло подозрение о болезни, немедленно заявил об этом.

3. Травмы. Любой работник, который имеет открытый порез или рану, не должен продолжать обработку пищевого продукта до тех пор, пока рана не будет перебинтована или покрыта водонепроницаемым материалом. Для этих целей необходимо иметь аптечку первой помощи.

4. Мытье рук. Каждый специалист, работающий на пищевом производстве, должен тщательно мыть руки соответствующими дезинфицирующими средствами. Руки всегда необходимо мыть перед началом работы, непосредственно после посещения туалета, после работы с материалами, которые загрязняют руки, и во всех других случаях возможной контаминации рук.

5. Ношение санитарной и специальной одежды. Каждый специалист, работающий на пищевом производстве, должен постоянно носить санитарную и специальную одежду и обувь, покрытие на голове (косынку, пилотку, сетку, колпачок, берет), халат, фартук (подобная одежда не должна касаться пола), нарукавники, гигиенические маски, которые должны соответствовать данному типу работы и всегда быть чистыми. На руках и одежде не должно быть ювелирных украшений.

6. Перчатки. Если в работе используются перчатки, они должны быть надежными, целыми и чистыми. Перчатки не дают право работнику не мыть руки.

7. Поведение персонала. На территории, где происходит обработка пищевых продуктов, запрещается кушать, курить, жевать жевательную резинку, грызть орехи, семечки, плевать, а также перемещение работников в санитарной одежде из предубойной базы и помещений первичной переработки птицы, ЦТФ в помещения готовой продукции (и в обратном направлении) и за пределы территории предприятия.

8. Посетители. Следует соблюдать меры предосторожности с посетителями, которые могут контаминировать пищевую продукцию. В этих случаях следует предложить им спецодежду и потребовать соблюдение правил.