

- чистку, мойку стен, окон, подоконников, дверей, полов производственных помещений, отопительных приборов и пространств за ними, проводят дезодорацию складов и других помещений;

- дератизацию складов и других помещений при необходимости.

Генеральную санитарную обработку проводят рабочие производственных цехов, складов готовой продукции, вспомогательных цехов [32].

Санитарная смена включает разработку, чистку, мойку водой и обработку моющими средствами и антимикробными препаратами технологического оборудования и инвентаря.

Контроль, за проведением обработки во время санитарной смены и ведением графика возлагается на сменного микробиолога.

Текущая уборка производственных помещений проводится ежедневно в перерывах между сменами, и после окончания работы. Она включает в себя, как правило, очистку технологического оборудования от остатков продукта и других посторонних загрязнений. Для этих целей помещения оборудованы кранами с подводом воды.

Оборудование и материалы, применяемые для мойки и дезинфекции цеха и оборудования, хранятся в изолированном помещении. На предприятии применяются моющие средства и антимикробные препараты, разрешенные органами Государственного санитарного контроля и надзора в количестве не менее чем на 100 дней работы.

Для перевозки сырья, материалов и готовой продукции на проектируемом предприятии выделен специальный транспорт.

Все виды упаковки и транспорта должны подвергаться своевременной очистке от мусора, грязи, пыли. Обратную упаковку для сырья дезинфицируют раствором хлорной извести и пропаривают.

После перевозки сырья автомобильным транспортом его покрывают чистым пологом для защиты от солнца, пыли, дождя.

Полы в цехе влагонепроницаемы, имеют достаточный уклон для стока воды к трапу канализации, нескользкие, без порогов и выступов.

Расположение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и максимальную поточность производственных процессов.

Помещение для хранения готовой продукции должно быть сухим, хорошо вентилируемым, иметь исправную крышу и прочный пол. В дверных проемах для проветривания складов навешивают дополнительные решетчатые двери. Для регулирования температуры и влажности в помещениях вентиляционные отверстия снабжены устройством для герметизации со стороны помещения. Потолки и стены складов побелены известью. Гардеробные и душевые устроены по типу санпропускников: помещения, где хранится уличная и домашняя одежда, душевые, помещения для хранения санитарной одежды. В умывальных имеются крючки для одежды и растворов хлорной извести для обработки рук [32,34].

Надлежащее санитарно-гигиеническое состояние консервного предприятия обеспечивается также обязательным выполнением требований личной и профессиональной гигиены всеми работниками консервного предприятия. Работники должны иметь личную медицинскую справку, куда регулярно заносятся результаты медицинского обследования (в соответствии Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь № 47 от 28 апреля 2010г. «Инструкция о порядке проведения обязательных медицинских осмотров

работающих»). Начальник цеха ведет график прохождения медицинских обследований, хранит личные медицинские справки.

Не допускаются к работе по производству пищевых продуктов лица, не прошедшие медицинский осмотр и страдающие инфекционными, венерическими и заразными кожными заболеваниями. Работники производственных цехов обязаны при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышения температуры, нагноениях и других симптомах сообщать об этом начальнику цеха и обратиться в медицинское учреждение для получения лечения.

Работники предприятия должны носить чистую санитарную одежду и головной убор, который должен полностью закрывать волосы. Администрация предприятия должна обеспечивать работающих санитарной одеждой – не менее 3 комплектов на год.

Работники производственных цехов перед началом работы должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под косынку и двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом. Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается вносить и хранить в производственных цехах мелкие предметы, работать с ювелирными украшениями. Запрещается входить в производственные цеха без санитарной одежды.

Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко пострижены и не покрываться лаком. Мыть руки необходимо перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами. После посещения туалета мыть руки нужно дважды.

Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной. Принимать пищу разрешается в специально отведенных для этого местах.

Важнейшими мероприятиями, направленными на выполнение санитарных требований являются дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

Дезинфекция – уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний и микроорганизмов в окружающей среде. Различают профилактическую и очаговую дезинфекцию. Профилактическую дезинфекцию проводят с целью предупреждения появления и распространения возбудителей инфекции. Очаговую - проводят в очаге, где находится источник инфекции.

Дератизация – это комплекс мер, направленных на уничтожение вредных грызунов, которые поедают и портят сырье и готовую продукцию на предприятиях, а также являются переносчиками заразных болезней человека и животных

Дезинсекция – уничтожение насекомых с целью предупреждения передачи инфекции членистоногими. С материалами о дезинсекции и дератизации должен работать персонал, знакомый с правилами их использования. Применения материалов не должно создавать какого-либо риска загрязнения продукции. Для хранения препаратов предусмотрены специальные складские помещения с температурой 10 °С, влажностью 75 %.