



**ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЛУЖБА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

24.10.2016

№ 203

Луганск

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
01.11.2016 за № 501/848

**Об утверждении Ветеринарно – санитарных правил для
молокоперерабатывающих предприятий**

На основании п. п. 3.29, 4.2 Положения о Государственной службе ветеринарной медицины Луганской Народной Республики (далее – Служба), утвержденного постановлением Совета Министров Луганской Народной Республики от 14.04.2015 № 02-04/95/15, с целью регламентирования требований, предъявляемых к молокоперерабатывающим предприятиям, а

также обеспечения продовольственной безопасности населения, п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить ветеринарно – санитарные правила для молокоперерабатывающих предприятий.

2. Отделу государственной инспекции и безопасности пищевых продуктов Службы обеспечить предоставление настоящего приказа на государственную регистрацию в Министерство юстиции Луганской Народной Республики в порядке установленном законодательством Луганской Народной Республики.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на заместителя начальника Службы Чванова А.Н.

4. Настоящий приказ вступает в силу через 10 дней после дня его официального опубликования.

И.о. начальника

Н.В. Грабко

УТВЕРЖДЕНЫ
приказом Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики
от 24.10.2016 № 203

Зарегистрировано в Министерстве юстиции
Луганской Народной Республики
01.11.2016 за № 501/848

Ветеринарно – санитарные правила для молокоперерабатывающих предприятий

I. Общие положения

1.1. Настоящие Ветеринарно-санитарные правила для молокоперерабатывающих предприятий (далее – Правила) разработаны для уполномоченных лиц органов и учреждений государственной службы ветеринарной медицины, осуществляющих мероприятия государственного ветеринарно-санитарного надзора (контроля), на предмет соблюдения ветеринарно-санитарных требований на молокоперерабатывающих предприятиях (далее - предприятие) в соответствии с законодательством Луганской Народной Республики.

1.2. Данные Правила обязательны для выполнения органами и учреждениями государственной службы ветеринарной медицины, организациями, предприятиями, независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности.

II. Требования к планировке предприятия

2.1. Территория молочного предприятия должна иметь транспортные, пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием, ливневую канализацию, исключающую застой атмосферных осадков, ограждение.

2.2. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции и дератизации, должны быть предусмотрены специальные складские помещения.

2.3. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке, площадь которой должна превышать площадь основания контейнера.

III. Требования к производственным и вспомогательным помещениям

3.1. Производственные помещения должны иметь между собой технологическую связь и располагаться по ходу технологического процесса, не допуская пересечения потоков сырья и готовых изделий, также должны быть созданы необходимые условия для соблюдения производственной и личной гигиены работающим персоналом. Расположение производственных цехов должно обеспечивать поточность технологических процессов и по возможности иметь короткие и прямые коммуникации молокопроводов.

3.2. Размещение производственных и подсобных помещений в подвальных помещениях не допускается, за исключением холодильных камер и складских помещений для тары и инвентаря.

3.3. Помещение по переработке молока в зависимости от его профиля и мощности должны иметь такие производственные, подсобные и складские помещения:

помещение по приему молока, аппаратная, основное производство, отделение фасовки;

холодильные камеры для хранения готовой продукции;

склад для хранения вспомогательного сырья (немолочных компонентов);

склад для хранения тары, тароупаковочных и вспомогательных материалов;

склад для хранения моющих веществ;

отделение для сквашивания;

отделение для мытья;

производственная лаборатория.

3.4. Входы в производственные помещения предприятия должны быть оборудованы скребками или металлическими сетками для очистки обуви от грязи и дезинфицирующими ковриками.

3.5. Прием молока в зависимости от профиля предприятия, его мощности и расположения проводят в закрытом помещении или на разгрузочной платформе с навесом, или в приемно-промывочных боксах проездного типа.

Платформы или помещения для приема должны быть оборудованы кронштейном и шлангом для перекачки молока. Шланги для откачки молока с фляг или через люк цистерны, должны быть изготовлены из материалов, предназначенных специально для контакта с пищевыми продуктами, и заканчиваться наконечником из нержавеющей стали длиной 80-100 см.

3.6. Для складывания готовой продукции должны быть предусмотрены поддоны, стеллажи, контейнеры.

3.7. Расфасовку готовой продукции для детских молочных продуктов следует проводить в отдельных помещениях, оборудованных бактерицидными лампами.

3.8. В цехах, вырабатывающих пищевые продукты и помещениях санитарного блока (моечных), панели стен и колонны должны иметь гладкую водостойкую и ударостойкую поверхность и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

3.9. Хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в отдельных помещениях. Инвентарь (ведра, щетки)

должен быть маркирован и закреплен за производственными, вспомогательными и подсобными цехами.

IV. Требования к бытовым помещениям

4.1. На предприятии должны быть предусмотрены санитарно-бытовые помещения:

- гардеробная для верхней и домашней одежды и обуви;
- душевые помещения;
- туалеты с умывальниками;
- места для хранения чистой и грязной санитарной и рабочей одежды;
- помещение для приема пищи;
- комната для медосмотра;
- помещение для личной гигиены женщины.

4.2. Бытовые помещения для работников производственных цехов молокоперерабатывающих предприятий должны быть оборудованы дезковриком, который каждую смену смачивают дезинфицирующим средством.

4.3. Специализированные цеха по производству жидких и пастообразных детских молочных продуктов должны иметь бытовые помещения, отделенные от общезаводских.

4.4. Пункты питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих помещениях. Принимать пищу непосредственно в цехах не допускается.

4.5. Категорически запрещается использовать бытовые помещения для других целей.

V. Требования к технологическому оборудованию, аппаратуре, инвентарю, посуде и таре

5.1. Технологическое оборудование, аппаратура, прокладки и уплотнения, инвентарь, посуда и тара должны быть изготовлены из материалов, предназначенных специально для контакта с пищевыми продуктами.

5.2. Применение оборудования из оцинкованной стали, нелуженой меди, а также эмалированной посуды и инвентаря не допускается.

5.3. Ванны, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба должны иметь гладкие внутренние поверхности, которые легко очищаются, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, что затрудняет очистки. Следует избегать использования материалов, которые плохо моются и дезинфицируются, в тех местах, где они могут быть источником загрязнения.

5.4. Рабочие поверхности (покрытия) столов для обработки пищевых продуктов должны быть гладкими, без щелей и зазоров, изготовлены из нержавеющей стали или полимерных материалов.

5.5. При необходимости окраски наружных поверхностей технологического оборудования и аппаратуры должны применяться краски светлых тонов (кроме оборудования, изготовленного или облицованного нержавеющей сталью), которые не содержат вредных примесей. Окраска инвентаря свинцовыми белилами, суриком не допускается.

5.6. Технологическое оборудование должно располагаться в соответствии с технологической схемой и обеспечивать поточность технологического процесса. Коммуникации молокопроводов должны быть короткими и прямыми, исключать встречу потоков сырья и готовой продукции.

5.7. Внутризаводской транспорт и внутрицеховую тару следует закрепить за отдельными видами сырья и готовой продукцией и соответственно промаркировать.

VI. Требования к обработке оборудования, инвентаря, тары

6.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, молокопроводов, тара должны ежедневно после окончания каждого технологического цикла подвергаться тщательному мытью и дезинфекции.

6.2. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов, для чего могут быть использованы устройства для мытья или применяться автоматизированные моечные установки.

6.3. Приготовление моющих и дезинфицирующих растворов следует проводить централизованно специально определенным работником цеха с внесением соответствующих записей в журнал (приложение № 1, № 2).

6.4. Снижение концентрации, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности мытья, не допускается.

6.5. Для мытья и дезинфекции обратной тары оборудуют специальное помещение с водонепроницаемым полом, с подводом острого пара, горячей, холодной воды и отводом для смывной воды. Помещения должны быть оборудованы приспособлениями для сушки.

6.6. Для мытья разборных деталей оборудования (трубопроводов, кранов, дозирующих устройств) следует предусматривать отдельные помещения с водонепроницаемым полом. Помещения должны быть оборудованы полками для сушки деталей.

Ванны для мытья, особенно для мытья трубопроводов, при ручной санитарной обработке необходимо рассчитывать на полное погружение в раствор всей поверхности наиболее длинномерных предметов, подлежащих мойке.

О проведении мойки и дезинфекции делается запись в журнале (приложение № 3).

6.7. Мытье танков вручную должен проводить специально выделенный и обученный персонал с внесением соответствующей записи в журнал (приложение № 4).

6.8. Транспортёры, конвейеры, которые контактируют с пищевыми продуктами, по окончании смены очищают, обрабатывают горячим раствором моющего средства.

6.9. Цистерны для перевозки молока или фляги после каждого рейса промываются и дезинфицируются в помещении для мытья на перерабатывающем предприятии, о чем делается соответствующая запись в журнале (приложение № 5).

6.10. Микробиологический контроль вымытого оборудования, инвентаря, тары, цистерн для перевозки молока проводится производственной лабораторией.

6.11. В случае обнаружения бактерий группы кишечной палочки или превышение нормативов по общему количеству бактерий в смывах с оборудования, производственная лаборатория должна отдать результаты исследований начальнику цеха с указанием о срочном повторном мытье и дезинфекции оборудования. После повторной санитарной обработки необходимо снова взять смывы на анализ. В случае выявления бактерий группы кишечной палочки или установления общего количества бактерий, превышающие установленные нормы в смывах с одного и того же оборудования, администрация предприятия должна остановить работу цеха для проведения генеральной уборки, тщательного мытья с разборкой трубопроводов и дезинфекцией всего оборудования.

После этого производственная лаборатория должна провести микробиологическое исследование.

VII. Требования к технологическим процессам

7.1. Все процессы приема, 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.

7.2. Молочная продукция должна производиться строго в соответствии с нормативной документацией.

7.3. Предприятия не должны принимать молоко без ветеринарных документов, выдаваемых ежемесячно государственными учреждениями ветеринарной медицины о ветеринарно-санитарном благополучии молочных ферм и предприятий по производству молока.

7.4. Молоко и сливки из хозяйств, неблагополучных по заболеваниям животных туберкулезом, лейкозом, бруцеллезом и другими зооантропонозными заболеваниями, следует принимать в соответствии с требованиями действующего законодательства Луганской Народной Республики.

В товарно-транспортной накладной на молоко или сливки, которые можно вывозить согласно ветеринарного законодательства с неблагополучных хозяйств, делается запись - "Пастеризованные" и указывается температура пастеризации. Каждая партия молока или сливок из неблагополучных хозяйств проверяется производственной лабораторией на эффективность пастеризации и может быть принята только после получения отрицательной реакции на пероксидазу. О результатах лабораторного контроля делается запись в журнал (приложение № 6).

В цехе приемки молока следует иметь журнал регистрации, где указывается по какому хозяйству, в каком виде (охлажденное, пастеризованное) поступило молоко, его сорт, количество (приложение № 6). В цехе приемки должна быть обеспечена возможность приемки молока по сортам.

Принятые молоко и сливки должны фильтроваться и немедленно охлаждаться до температуры $+4\pm 2^{\circ}\text{C}$ или направляться на пастеризацию.

7.5. Для производства обезжиренного молока применяют цельное молоко, которое отвечает требованиям действующих нормативных документов с соблюдением ветеринарно-санитарных правил.

Обезжиренное молоко должно быть натуральным, свежим, незамороженным, без патогенных микроорганизмов.

Обезжиренное молоко должно пастеризоваться с последующим охлаждением. Допускается по согласованию с хозяйством, органами государственной ветеринарной медицины отпуск свежего пастеризованного неохлажденного обезжиренного молока с кислотностью не более 20Т. Смешивание обезжиренного молока, пастеризованного с не пастеризованным не допускается.

7.6. При приемном контроле каждой партии обезжиренного молока определяют органолептические показатели, плотность, кислотность, температуру, качество пастеризации.

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

Танки для хранения сырого и пастеризованного молока должны быть промаркированы.

Нормализация молока и сливок должна проводиться перед пастеризацией.

В аппаратном цехе необходимо вести журнал, где указывается время мойки, заполнения и опорожнение танков, а также куда его направили (приложение № 6).

7.8. Эффективность пастеризации молока должна контролироваться микробиологическим методом.

Контроль эффективности пастеризации молока с каждого пастеризатора микробиологическим методом должен проводиться не реже 1 раза в 10 дней.

Определение эффективности пастеризации осуществляется методом исследования каждой партии молока после заполнения резервуара на наличие фосфатазы или пероксидазы. В случае присутствия фосфатазы или пероксидазы молоко подлежит повторной тепловой обработке. На переработку или разлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу.

7.9. После пастеризации молоко или сливки охлаждают до температуры $+4\pm 2$ °С и направляют на разлив.

В случае необходимости хранения пастеризованного молока или сливок в резервуарах до разлива более 6 часов при температуре 4 ± 2 °С их следует направлять на повторную пастеризацию перед фасовкой.

7.10. Для производства кисломолочных продуктов молоко или сливки после пастеризации охлаждают до температуры сквашивания и немедленно направляют на сквашивание.

Категорически запрещается выдерживать молоко при температуре сквашивания без закваски.

7.11. При производстве детских молочных продуктов молоко должно быть сразу же направлено на переработку:

при производстве кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры сквашивания и немедленно заквашенные;

при производстве пастеризованных и стерилизованных молочных продуктов молоко или смеси охлаждают до температуры $+4\pm 2$ °С, после чего их направляют на разлив или на следующую высокотемпературную обработку.

7.12. Подачу тары и других материалов для упаковки готового продукта следует осуществлять через коридоры или экспедицию, при этом необходимо обходить другие производственные помещения.

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

7.13. Маркировка продукции должна производиться согласно нормативно-технической документации.

7.14. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, должны контролироваться производственной лабораторией 2-3 раза в смену.

7.15. Размещение сырья, запасов, готовой продукции в камере или складе для их хранения должно быть строго по партиям с указанием даты изготовления и номера партии.

VIII. Требования к перевозке молока и молочных продуктов

8.1. Доставку молока и молочной продукции на предприятие следует осуществлять в опломбированных цистернах или флягах.

8.2. Перевозка молока на молокоперерабатывающие предприятия должна проводиться специальными цистернами, флягами и другими герметичными емкостями.

Транспорт, на котором перевозят молоко во флягах, должен быть чистыми и не иметь посторонних запахов.

Перевозки других веществ в цистернах и флягах для перевозки молока не допускается.

Емкости для перевозки молока должны герметично закрываться крышками с резиновыми или полимерными прокладками, которые должны быть изготовлены из материалов, предназначенных специально для контакта с пищевыми продуктами. Использование для изготовления уплотнительных прокладок из других материалов запрещается.

8.3. Срок хранения молока на фермах до отправки на молокоперерабатывающие предприятия при температуре молока +4 °С не

должен превышать 24 часа; при температуре +6 ° С – 18 часов; при температуре +8 ° С – 12 часов.

8.4. Перевозка молока и молочных продуктов в места реализации должна осуществляться в неповрежденной и чистой таре в рефрижераторах или специализированным транспортом.

Допускается доставка молочных продуктов в флягах на бортовых машинах при условии тщательного накрытия их чистым брезентом.

8.5. Обезжиренное молоко, предназначенное для откорма молодняка сельскохозяйственных животных, расфасовывают в автоцистерны или фляги.

Допускается вывозить обезжиренное молоко в емкостях для транспортировки цельного молока при наличии на молочных фермах условий для их качественного мытья и дезинфекции.

Люки цистерн и фляги должны быть плотно закрыты крышками с уплотнительными прокладками и опломбированные.

Тара, предназначенная для транспортировки обезжиренного пастеризованного молока, после опорожнения должна быть вымыта, продезинфицирована в хозяйствах работниками молочных ферм.

8.6. В летнее время года срок загрузки и доставки продуктов из цельного молока, которые быстро портятся, при транспортировке их в рефрижераторах не должен превышать 6 часов, специализированным автотранспортом и на бортовых машинах – 2 часа.

8.7. Транспорт, используемый для перевозки молочных продуктов, должен быть чистым, неповрежденным и иметь санитарный паспорт. Въезд машин без санитарного паспорта на территорию предприятия не разрешается.

8.8. Водитель-экспедитор должен иметь личную медицинскую книжку, спецодежду, проходить медосмотр, соблюдать правила личной гигиены.

IX. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция

9.1. На предприятиях должны проводиться профилактические мероприятия в местах возможного выплода мух:

своевременное удаление отходов и мусора;

обработка мусоросборников дезинфицирующими средствами;

навешивания сетей (марли) на окна, в проемах дверей.

9.2. На предприятиях должны проводиться такие мероприятия для защиты сырья и готовой продукции от порчи и загрязнения грызунами:

закрытие окон в подвальных этажах отверстий в вентиляционных каналах защитными сетками;

заделывание отверстий в стенах, полу, около трубопроводов и радиаторов металлической стружкой и цементом;

своевременная очистка цехов и территории предприятия от пищевых остатков и отходов.

9.3. Для проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ предприятиям следует заключать договора с соответствующими организациями.

Х. Требования к организации и проведению ветеринарно-санитарного контроля (надзора) молока и молочной продукции

10.1. Администрация предприятия имеет право реализовывать только ту продукцию, которая произведена под государственным ветеринарно-санитарным контролем и надзором (в пределах компетенции) и разрешена для реализации или хранения с оформлением соответствующих ветеринарных документов, удостоверяющих ее безопасность.

10.2. Контроль сырья, поступающего на предприятие, готовой продукции, технологических процессов, санитарно-гигиенических условий производства продукции должна осуществлять производственная лаборатория.

При отсутствии производственной лаборатории работа молокоперерабатывающего предприятия запрещается.

10.3. Также должен осуществляться периодический контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции, который проводится в аккредитованной государственной лаборатории ветеринарной медицины (по договору).

10.4. Производственная лаборатория предприятия должна отвечать ветеринарно-санитарным требованиям и быть обеспечена необходимым

лабораторным оборудованием, а также укомплектована квалифицированными кадрами.

10.5. Порядок и периодичность исследований должны осуществляться в соответствии с действующими ветеринарно-санитарными правилами, другими нормативными документами.

10.6. При получении неудовлетворительных результатов исследований хотя бы по одному из показателей безопасности по нему должны проводиться повторные исследования удвоенного объема выработки, взятого из той же партии, подготовленной к реализации мясной продукции. Результаты повторного исследования распространяются на всю партию молочной продукции.

10.7. Качество и безопасность молочной продукции должны подтверждаться изготовителем на основании проведенных лабораторных исследований удостоверением качества и безопасности пищевых продуктов, а также сопроводительными ветеринарными документами.

XI. Заключительные положения

11.1. Обжалование действий должностных лиц государственной службы ветеринарной медицины осуществляется в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

11.2. Ответственность за нарушение данных Правил наступает в соответствии с действующим законодательством Луганской Народной Республики.

И. о. начальника
Государственной службы
ветеринарной медицины
Луганской Народной Республики

Н.В. Грабко

Приложение № 1
к Ветеринарно – санитарным правилам
для молокоперерабатывающих предприятий

Журнал регистрации приготовления дезинфицирующих растворов

[illegible]

Приложение № 2
к Ветеринарно – санитарным правилам
для молокоперерабатывающих предприятий

Журнал регистрации приготовления моющего раствора

[illegible]

Приложение № 3
к Ветеринарно – санитарным правилам
для молокоперерабатывающих предприятий

Журнал
проверки режимов и качества мытья, дезинфекции посуды, аппаратуры
и оборудования

[illegible]

Приложение № 4
к Ветеринарно – санитарным правилам
для молокоперерабатывающих предприятий

Журнал качества мытья танков

[illegible]

Приложение № 5
к Ветеринарно – санитарным правилам
для молокоперерабатывающих предприятий

Журнал качества мытья цистерн (фляг) для перевозки молока

[illegible]

Приложение № 6
к Ветеринарно – санитарным правилам
для молокоперерабатывающих предприятий

Журнал регистрации приема молока

[illegible]