

**ПРИКАЗ
МИНИСТЕРСТВА ЗАГОТОВОК СССР**

19 мая 1980 г.

Москва

№ 135

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ «ВЕТЕРИНАРНЫХ И САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ
ДЛЯ КОМБИКОРМОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ»**

В целях создания на предприятиях комбикормовой промышленности надлежащих ветеринарных и санитарных условий при производстве комбикормов, белково-витаминных добавок, премиксов и карбамидного концентрата ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие с 1 января 1981 г. согласованные с Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР и Главным государственным санитарным врачом Министерства здравоохранения СССР «Ветеринарные и санитарные правила для комбикормовых предприятий», разработанные Всесоюзным научно-исследовательским институтом комбикормовой промышленности Министерства заготовок СССР, Главным управлением комбикормовой промышленности Министерства заготовок СССР, одобренные Научно-техническим советом Министерства заготовок СССР.
2. Считать утратившими силу с 1 января 1981 г. Санитарные правила для заготпунктов, реализационных баз, элеваторов, мукомольных, крупяных и комбикормовых заводов, утвержденные Министерством заготовок СССР 9 ноября 1955 г., в части комбикормовых заводов.

Заместитель Министра И. И. ШТОДИН.

Главное
Управление ветеринарии
МСХ СССР
А. Д. ТРЕТЬЯКОВ
28 декабря 1979 г.

МОСКВА 1980
Служба
Государственного
санитарного врача СССР
А. И. ЗАЙЧЕНКО
20 ноября 1979 г.

Министерство
заготовок СССР
М. Л. ТИМОШИШИН
12 мая 1980 г.

Настоящие Правила определяют ветеринарные и санитарные требования к комбикормовым предприятиям: к устройству и содержанию их территории, производственных, складских и бытовых помещений, оборудования, водоснабжению и канализации, хранению сырья и готовой продукции, к транспортным средствам и правилам личной гигиены работников.

1. ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ

1.1. Площадки для строительства комбикормовых предприятий надлежит выбирать, а размещение на них зданий и сооружений следует предусматривать в соответствии с требованиями «Санитарных норм проектирования промышленных предприятий» (СН-245-71), «Противопожарных норм строительного проектирования предприятий и населенных мест» (СНиП А.5-70 и СНиП II-М.2-72), «Правил техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях, в организациях и учреждениях Министерства заготовок СССР», утвержденных 12 ноября 1974 г., «Строительных норм и правил», утвержденных Госстроем СССР.

1.2. Территория должна иметь:

- а) ограждение, исключающее доступ на нее посторонних лиц и животных;
- б) надлежащую планировку, обеспечивающую отвод дождевых и талых вод к водостокам;
- в) зооветеринарный разрыв между комбикормовыми предприятиями и животноводческими фермами (комплексами) не менее 1000 метров.

1.3. Проезд транспорта и проход людей на территорию комбикормовых предприятий осуществляется в соответствии с «Положением о пропускном и внутриобъектном режиме на предприятиях, в организациях и учреждениях системы Министерства заготовок СССР», утвержденным приказом Министерства заготовок СССР от 8 января 1975 г. № 12.

1.4. На контрольно-проездном пункте должен быть постоянно действующий дезбарьер для обеззараживания колес транспорта, а на контрольно-проходном пункте - постоянно действующий дезковрик для обеззараживания обуви входящих людей.

1.5. Дезбарьер сооружают в соответствии с проектом 7911/840 «Дезинфекционный барьер» (см. приложение). В зимний период предусматривают его обогрев.

Дезковрик устраивают на ширину входных дверей в бетонированной площадке, углубленной на 10 - 14 см. Для удобства смены наполнителя (опилки и др.) с дезинфицирующими средствами в бетонированную площадку можно вставлять деревянный ящик таких же размеров.

1.6. В качестве дезинфицирующего средства применяют один из следующих растворов: -2-3% -ный раствор едкого натра; 2-3%-ный кальцинированной соды. Дезбарьер заполняют чистыми растворами, а дезковрик лучше заполнять дезинфицирующими средствами совместно с пористыми материалами (опилки, мешковина и др.).

Смена дезраствора должна осуществляться по мере испарения или загрязнения его, но не реже одного раза в 10 дней.

1.7. Контроль за состоянием дезбарьера и дезковрика осуществляет производственная технологическая лаборатория предприятия (ПТЛ).

Работники охраны должны следить, чтобы проезд транспорта к проход людей осуществлялись через дезинфекционные устройства.

1.8. Благоустройство территории должно производиться согласно СНиП III-10-75. Для автотранспорта и пешеходов должны быть построены проезды и дорожки с твердым покрытием (асфальт или бетон).

1.9. Свободные участки территории, не застроенные зданиями, не занятые проездом, разгрузочно-погрузочными площадками, должны быть засеяны и озеленены (деревья, кустарники) в соответствии с требованиями раздела «Озеленение застраиваемых территорий» СНиП III-10-75.

1.10. Все места работ на территории, а также проезды, пешеходные дорожки, въезды в ночное время должны освещаться.

1.11. На производственной территории комбикормового предприятия нельзя возводить жилые здания, клубы, а также не разрешается использовать под жилье существующие производственные помещения.

1.12. Запрещается на территории комбикормового завода строительство и содержание каких-либо животноводческих помещений, кроме помещений для сторожевых собак и лабораторных животных: кроликов, белых мышей, крыс, морских свинок, рыб. За сторожевыми собаками должен быть установлен ветеринарный надзор по существующим правилам.

1.13. Территория должна содержаться в чистоте, ежедневно очищаться от мусора и посторонних предметов, которые вывозят в места, отведенные органами санитарного надзора.

В целях снижения запыленности проезды и пешеходные дорожки следует мыть водой.

Все сорные травы на незастроенных участках должны систематически выкашиваться или уничтожаться путем обработки этих участков гербицидами в соответствии с Инструкцией по борьбе с вредителями хлебных запасов.

Категорически запрещается засорение территории битым стеклом.

1.14. В зимнее время проезды, пешеходные дорожки, наружные лестницы необходимо очищать от снега, а во время обледенения - посыпать песком.

1.15. Металлический лом, демонтированные машины и оборудование должны размещаться в специально отведенном месте или же немедленно вывозиться с территории.

1.16. Строительные материалы, твердое топливо (уголь, дрова, торф), которые могут вызвать запыление и загрязнение территории, должны размещаться на специально отведенных площадках. Необходимо также своевременно освобождать территорию от золы и шлака.

1.17. На территории двора, где нет канализации, на расстоянии не ближе 25 м от производственных помещений и не далее 150 м от них должны быть построены уборные с выгребными бетонированными ямами-приемниками, стульчаками и полами. Стены, окна и двери должны быть непроницаемыми для насекомых, птиц и грызунов.

Уборные должны соответствовать СН-245-71 и СНиП II-92-76.

Уборные должны содержаться в чистоте, своевременно очищаться и в летнее время ежедневно дезинфицироваться раствором хлорной извести, содержащим 2% активного хлора.

1.18. Для сухого мусора и твердых отходов должны быть сделаны бетонированные или железные ящики с плотно закрытыми крышками, непроницаемыми для мух и грызунов.

Ящики для мусора необходимо располагать на специально оборудованных площадках, не ближе 25 м от производственных и складских помещений. Объем их не должен превышать 2-дневного накопления отходов.

После механической очистки мусороприёмники необходимо дезинфицировать раствором хлорной извести, содержащим 2% активного хлора.

1.19. С целью уничтожения личинок и куколок мух мусор в ящиках в теплое время года необходимо ежедневно обрабатывать 0,1%-ной водной эмульсией трихлорметафоса (ТХМ-3) или метилнитрофоса в количестве 2 - 5 л, 10%-ной водной эмульсией креолина или 0,5%-ной эмульсией карбофоса 2 - 3 л на 1 м² площади.

Жидкое содержимое уборных следует обрабатывать хлорной известью (с содержанием 25% активного хлора) из расчета 1 кг на 1 м² поверхности, смесью креолина или черной карболки с древесными опилками. Обработку необходимо проводить через каждые 3 - 5 дней.

Почву под мусорными ящиками и вокруг уборных необходимо заливать 1 раз в десять дней черной карболкой или креолином из расчета 1,5 литра на 1 м² поверхности.

1.20. Для борьбы с мухами необходимо использовать различные химические вещества и механические средства:

- а) 0,5 - 1,0%-ный (по ДВ) водный раствор хлорофоса, 0,5%-ные (по ДВ) водные эмульсии карбофоса, трихлорметафоса-3, или тролена, 0,1%-ную водную эмульсию ДДВФ (дихлорфосванон, нуван). Этими растворами и эмульсиями обрабатывают внутренние и наружные поверхности помещений с помощью распылителей. Для наружных поверхностей расход химических веществ составляет 100 - 200 мл и для внутренних – 50 - 100 мл на 1 м². Обработку повторяют по мере заселения помещений насекомыми;
- в) Бытовые помещения должны быть защищены от проникновения мух путем установки сеток на открывающиеся окна, фрамуги и форточки; устройством на дверях пружин, обеспечивающих их автоматическое закрывание.

1.21. Для очистки и уборки мусорных ям, уборных должен быть выделен специальный инвентарь (метлы, лопаты, ведра и др.), который следует содержать в чистоте, хранить в закрытом месте и не реже 1 раза в 10 дней дезинфицировать.

1.22. Дезинфицирующие препараты и другие химические средства хранят в отдельных помещениях или в специально отведенных местах материального склада.

1.23 Все работы, связанные с санитарным содержанием территории, уборных, мусорных ящиков (ям), уничтожение личинок и мух осуществляют специально выделенные работники, прошедшие инструктаж по технике безопасности.

2. ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

2.1. Производственные и складские помещения должны удовлетворять требованиям «Санитарных норм проектирования промышленных предприятий - СН-245-71», СНиП ПМ.2-72, СН-124-72.

2.2. Внутренняя поверхность стен и потолков в производственных и складских помещениях должна быть удобной для санитарной обработки.

2.3. Стены производственных помещений белят или покрывают красками, отвечающими требованиям эстетики и санитарным нормам СН-245-71, предъявляемым к цехам пищевой промышленности.

2.4. Производственные и складские помещения должны иметь как естественное, так и искусственное освещение согласно требованиям глав СНиП П-А-8-72 и П-А-9-71 и в соответствии с СН-245-71.

2.5. Полы производственных и складских помещений должны иметь прочное покрытие, удобное для уборки и санитарной обработки. Полы в помещениях для хранения и ввода в комбикорма жира, мелассы, а также площадки лестничных клеток должны быть покрыты метлахской плиткой или другими равноценными водонепроницаемыми материалами.

2.6. Производственные и складские помещения защищают от попадания в них пыли, грязи, талой и дождевой воды, проникновения птиц, насекомых, домашних животных и грызунов.

2.7. В производственных и складских помещениях предусматривают естественную, механическую или смешанную вентиляцию.

2.8. Помещения, предназначенные для хранения антибиотиков, микроэлементов, витаминов, ферментов и других препаратов, приготовления обогатительных смесей, должны быть изолированы

от основных производственных помещений. В них необходимо предусматривать условия, в соответствии с требованиями Правил хранения, учета и отпуска ядовитых и сильнодействующих лекарственных средств, предназначенных для ветеринарных целей, утвержденных Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 4 августа 1967 г.

Ввод в комбикорма лечебных, профилактических и других препаратов осуществляется в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на комбикормовых предприятиях.

2.9. У входа в производственный цех должны быть постоянно действующий дезковрик (пп. 1.5, 1.6), а также скребки, решетки и щетки для очистки обуви и одежды.

3. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ

3.1. Производственные и складские помещения (склады напольного и силосного хранения) систематически очищают от пыли, мусора, россыпей сырья, комбикорма и содержат в надлежащем санитарном состоянии, для чего:

- а) уборку помещений и удаление пыли необходимо проводить с использованием существующих механических и пневматических систем и влажным способом;
- б) стены, потолки, окна, двери, лестницы ежесменно обметают от пыли и паутины. При обметании конструктивных элементов складов напольного хранения следует тщательно укрывать брезентом сырье и комбикорм во избежание запыления и загрязнения их;
- в) полы производственных помещений подметают по мере надобности, но не реже 1 раза в смену;
- г) полы в помещениях для линий ввода жидких компонентов (меласса, жир), как правило, необходимо после окончания каждой смены при загрязнении мыть с моющими средствами; мыло хозяйственное, тринатрийфосфат, натрий углекислый кристаллический (кальцинированная сода);
- д) отдельные площади складских помещений подметают после их освобождения и перед каждым новым заполнением;
- е) ежесменно тщательно обметают или обтирают оборудование, нельзя допускать образования на полах россыпей сырья и комбикормов;
- ж) уборку рабочих мест и оборудования осуществляет обслуживающий персонал производственных и складских помещений.

3.2. Помещения, коридоры, лестничные площадки, проходы и рабочие места запрещается загромождать сырьем, готовой продукцией, отходами, демонтированным оборудованием и т. д.

3.3. Инвентарь для уборки производственных помещений (совки, метлы, швабры, и т. д.) маркируют и хранят в отдельных шкафах. Использовать его для других целей запрещается.

3.4. Побелку и покраску всех производственных помещений производят по мере необходимости, как правило, не реже одного раза в год.

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

3.5. При проведении ремонта оборудования, устранения дефектов штукатурки, побелки, покраски, замене разбитых стекол и т. п. должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье и комбикорма.

3.6. Для борьбы с плесенью при ее появлении эти места стен и потолков обрабатывают антисептиком - оксидифенолятом натрия (препарат Ф-5) или антисептолом. Для орошения

поверхности применяют 1,0 - 1,5%-ный раствор препарата Ф-5, при побелке - 2%-ный раствор этого препарата. Раствор антисептола применяют в разведении водой 1:1.

3.7. Предельно допустимые концентрации (П.Д.К-) пыли в воздухе рабочей зоны производственных помещений должны быть согласно СН-245-71.

3.8. В воздухе цеха по производству карбамидного концентрата предельно допустимое содержание аммиака не должно быть более 20 мг/м³.

3.9. В воздухе помещения, предназначенного для хранения антибиотиков, микроэлементов, витаминов, ферментов и приготовления обогатительных смесей, предельно допустимые концентрации вредных веществ не должны быть более: марганца 0,05 мг/м³ и меди 1 мг/м³.

3.10. Метеорологические условия (температура воздуха - в °С, относительная влажность воздуха - в %, скорость движения воздуха - в м/сек) в рабочей зоне производственных помещений должны соответствовать «Санитарным нормам проектирования промышленных предприятий» СН-245-71.

3.11. Очистку наружных стеклянных поверхностей - окон, фрамуг, фонарей и осветительной арматуры следует проводить в установленные администрацией сроки, но не реже двух раз в год.

3.12. В производственных помещениях запрещается хранение оборудования, инвентаря и материалов, не имеющих непосредственного отношения к производству, а также хранение стекла, стеклянной тары, личных вещей работающих.

3.13. Ежемесячно производственные и бытовые помещения комбикормовых предприятий обследуют на наличие бактерии группы сальмонелл путем взятия не менее 10 смывов с различных участков пола. Эти работы организуются П.Т.Л. и выполняются силами предприятия или на договорных началах с санитарно - эпидемиологическими станциями.

3.14. При остановке комбикормового предприятия на ежегодный капитальный ремонт, а также в случае выделения бактерий из группы сальмонелл, появления тараканов или вредителей хлебных запасов проводят дезинфекцию и дезинсекцию производственных и складских помещений по мере их полного освобождения.

Дезинфекцию проводят следующим образом. Все помещение подвергается тщательной механической очистке влажным способом, а затем полы и стены обрабатываются дезинфицирующими средствами - 2%-ным раствором едкого натра или раствором хлорной извести с содержанием 2% активного хлора из расчета 0,5 л на 1 м² поверхности при экспозиции 1 час.

Производственное оборудование дезинфицируется 0,5 - 2%-ным раствором хлорамина или раствором хлорной извести, содержащим 2% активного хлора. Для нанесения дезинфицирующих растворов на объекты используются гидропульты.

Дезинсекцию производственных, складских помещений, территории, тары, зернового сырья и других объектов проводят силами специализированных организаций - экспедиций по защите хлебопродуктов, согласно действующей «Инструкции по борьбе с вредителями хлебных запасов».

Можно одновременно проводить дезинфекцию и дезинсекцию, применяя аэрозоли, получаемые из комбинированных средств бактерицидно - инсектицидного действия - 20%-ный раствор формальдегида с добавлением 5%, хлорофоса из расчета 40 мл/м³, или 20%-ного раствора уксусной кислоты с добавлением к нему 5% хлорофоса из расчета 50 мл/м³, при экспозиции 3 часа или 40%-ный раствор формальдегида с добавлением 1% хлорофоса, или 0,2%-ный ДДВФ, или 0,6%-ный ТХМ в дозах 20 мл на 1 м² при экспозиции 6 часов.

Получают аэрозоли с помощью аэрозольного генератора АГ-Л6 и направляют в предварительно герметизированное помещение через дверь или окно.

Дезинфекцию проводят силами предприятия или ветеринарно-санитарного отряда по договору с комбикормовым предприятием.

3.15. Производственное оборудование: прессы-грануляторы, охладительные колонки, смесители, дозаторы рыбной, мясокостной, мясной муки, просеивающие и сепарирующие машины, башмаки норий и другое оборудование подвергают механической очистке один раз в десять дней.

3.16. Трубопроводы мелассы, жира необходимо не реже одного раза в месяц промывать горячей водой.

3.17. Все машины и оборудование, при работе которых образуется пыль, попадающая в производственные помещения, должны быть аспирированы и герметизированы.

3.18. Воздух с аспирационных сетей перед выбросом в атмосферу должен быть очищен в соответствии с «Правилами техники безопасности и производственной санитарии на предприятиях, в организациях и учреждениях Министерства заготовок СССР», 1975.

3.19. Производственные помещения комбикормовых предприятий, ремонтные мастерские, лаборатории, красные уголки, комнаты начальников цехов, бытовые помещения в холодное время года должны отапливаться.

3.20. Не реже одного раза в месяц на предприятиях комбикормовой промышленности проводят меры по борьбе с мышевидными грызунами, которые состоят из профилактических и истребительных мероприятий.

Профилактические мероприятия предусматривают создание непроницаемости помещений для грызунов и сводятся к следующему:

- а) заделке ходов и нор;
- б) заделке щелей и отверстий в полах, стенах, потолках;
- в) герметизации сквозных отверстий вокруг канализационных, отопительных, водопроводных сетей и электропроводов;
- г) закрытию всех отверстий вентиляционных и сточных колодцев, расположенных ниже 1 м от земли, металлической сеткой с отверстиями в свету не более 10 мм;
- д) засетчиванию оконных проемов подвальных помещений;
- е) тщательной подгонке дверей к дверным коробкам с обивкой нижних частей их листовым железом на высоту не менее 30 см.

Истребительные мероприятия включают в себя механический (применение ловушек, капканов и других средств отлова) и химический (применение отравленных приманок, газовая дератизация) способы. Проведение химического способа борьбы с грызунами осуществляют специалисты экспедиций по защите хлебопродуктов, гласно действующей Инструкции по борьбе с вредителями хлебных запасов.

Профилактические мероприятия и механический способ борьбы с грызунами осуществляют силами и средствами комбикормовых предприятий. Ответственными за их проведение являются руководители предприятия.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ

4.1. Все виды сырья, используемого в комбикормовом производстве, и готовую продукцию хранят в складах напольного и силосного типов. Не допускается смешивание разных видов сырья и различных рецептов комбикормов, БВД и премиксов.

Запрещается хранение сырья и комбикормов в открытых местах, подверженных атмосферным осадкам.

4.2. Размещение сырья в силосах и складах осуществляют согласно оперативному плану, обеспечивающему подачу в производство любого вида сырья, требуемого для изготовления комбикормов по заданному рецепту.

4.3. Для обеспечения качества за хранящимся сырьем должно быть установлено систематическое наблюдение по органолептическим показателям, влажности и температуре. При обнаружении признаков ухудшения качества сырья принимаются меры, обеспечивающие сохранность его качества.

Очередность использования сырья для выработки комбикормов осуществляют в зависимости от гарантийного срока хранения.

4.4. Затаренные в мешки комбикорм и сырье укладывают штабелями, между которыми необходимо оставлять проходы для погрузочно-разгрузочных работ по 1,25 метра. Для циркуляции воздуха и наблюдения за качеством продукции нужно оставлять проходы по 0,7 метра между стенами склада и штабелями.

Высота штабелей не должна превышать 14 рядов.

4.5. В складах с бетонными, асфальтированными или деревянными полами затаренное в мешки сырье хранят на съемных деревянных поддонах. Деревянные поддоны перед каждым использованием подвергаются тщательной механической очистке.

4.6. Хранение сырья и комбикормов в складах на земляном полу не допускается.

4.7. Непосредственное хождение по сырью и комбикормам не допускается. Для хождения используют спецобувь и на насыпь должны быть положены чистые доски шириной не менее 30 см или трапы.

4.8. При выявлении в зерновом сырье вредителей хлебных запасов необходимо принимать меры к ликвидации зараженности, согласно действующей Инструкции по борьбе с вредителями хлебных запасов.

4.9. Сырье и комбикорма с наличием вредителей хлебных запасов размещают отдельно от незараженных.

Запрещается совместное хранение незараженного и зараженного сырья и комбикормов.

4.10. При выявлении в незерновом сырье и комбикормах вредителей хлебных запасов необходимо руководствоваться Инструкцией по фумигации комбикормов бромметилом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

5.1. Устройство водопровода и канализации на комбикормовых предприятиях должно отвечать требованиям «Санитарных норм проектирования промышленных предприятий» СН-245-71, СНиП II-31-74 и СНиП II-32-74.

5.2. Комбикормовые предприятия должны быть обеспечены водой для хозяйственно - питьевых и технологических целей от городского водопровода, а при отсутствии такового необходимо устройство самостоятельного водопровода со своими источниками водоснабжения, отвечающего гигиеническим требованиям. Выбор источника водоснабжения, а также методы обработки воды должны быть согласованы с органами государственного санитарного и ветеринарного надзора. Качество воды, подаваемой питьевым водопроводом, должно соответствовать требованиям ГОСТ 2874 - 73 «Вода питьевая».

5.3. Для обеспечения рабочих питьевой водой должны быть оборудованы фонтанчики, закрытые бачки с фонтанирующими насадками или другие питьевые устройства.

Установка водоразборных устройств должна проводиться не лее 75 м от рабочих мест и в производственном корпусе комбикормового предприятия не менее чем в двух точках на разных этажах.

5.4. Питьевые бачки должны иметь плотно закрывающиеся крышки. Их ежедневно очищают и заполняют свежей водой.

Рекомендуется установка сатураторов для снабжения обслуживающего персонала газированной водой.

5.5. Для удаления сточных, промывных, отработанных и фекально-хозяйственных вод должны быть предусмотрены канализационные устройства, которые соединяют с городской канализацией, или иметь собственную систему очистных сооружений.

5.6. Условия спуска сточных вод в водоемы должны удовлетворять требованиям правил охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами, утвержденных Министерством здравоохранения СССР, Минводхозом СССР и Минрыбхозом СССР.

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ БЫТОВЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЯ

6.1. На комбикормовых предприятиях должны быть сооружены бытовые и вспомогательные помещения (гардеробные, умывальные, душевые, уборные, помещения для обеспыливания рабочей одежды, личной гигиены женщин, обогрева рабочих, курительные), согласно СН-245-71 и СНиП II-92-76.

6.2. Вспомогательные помещения следует размещать, как правило, в пристройках к производственным зданиям.

В случаях, когда такое размещение противоречит требованиям аэрации производственных помещений или защиты вспомогательных помещений с постоянными рабочими местами от вредных производственных воздействий, вспомогательные помещения следует размещать в отдельно стоящих зданиях.

Допускается размещение вспомогательных помещений во встройках, вставках в производственные здания I и II степени огнестойкости с производствами категорий В, Г и Д.

6.3. Гардеробные для хранения домашней и рабочей одежды, уборные, умывальники и душевые должны быть объединены в блок и устраиваться отдельно для мужчин и женщин.

6.4. Гардеробные оборудуются индивидуальными двойными шкафами, разделяющимися перегородкой, для хранения домашней и отдельно рабочей одежды. В шкафах должны быть предусмотрены устройства для проветривания (решетки, жалюзи и т. п.). В гардеробных ежедневно после каждой смены должна производиться уборка.

6.5. Количество шкафов в гардеробной принимается равным списочному количеству рабочих.

6.6. Умывальные должны быть расположены при гардеробных и оборудованы смесителями с подводкой горячей и холодной воды.

Количество кранов определяют от количества работающих в более многочисленной смене из расчета 7 человек на кран, умывальных должны быть крючки для полотенец и одежды, полочки для кускового или сосуда для жидкого мыла.

6.7. Душевые кабины устраивают в помещениях, смежных с гардеробными. Душевые должны быть оборудованы индивидуальными смесителями холодной и горячей воды, расположенными у входа в кабину. При количестве душевых сеток четыре и более могут применяться групповые смесители.

Количество душевых сеток следует принимать по количеству работающих в наиболее многочисленной смене в соответствии с СНиП II-92-76.

6.8. Помещения для обеспыливания рабочей одежды располагают при гардеробных или вблизи от них. Эти помещения должны быть площадью не менее 12 м², имеющих вентиляционное оборудование.

6.9. На комбикормовых предприятиях должны быть предусмотрены помещения для обогрева рабочих и помещения для общественного питания (столовые, буфеты, комнаты приема пищи). Использование производственных помещений для принятия пищи запрещается.

Помещения для обогрева рабочих должны быть оборудованы скамьями, столами, баками для горячей и остуженной кипяченой воды.

При количестве работающих в наиболее многочисленной смене 200 человек и более следует предусматривать столовые, а при меньшем количестве работающих - столовые-раздаточные (буфеты).

При количестве работающих в наиболее многочисленной смене менее 30 человек допускается предусматривать комнаты приема пищи.

Помещения для общественного питания (столовые, буфеты, комната приема пищи) следует предусматривать согласно СНиП II-92-76.

6.10. В столовых и буфетах должны быть предусмотрены:

- а) умывальник с подводкой горячей и холодной воды из расчета один на 10 посадочных мест;
- б) электрополотенце из расчета одно на 10 посадочных мест;

6.11. Площадь комнат приема пищи определяют из расчета 1 м² на каждого посетителя, но не менее 12 м². Эти комнаты должны быть оборудованы кипяtilьниками, холодильниками, умывальниками и электрическими плитками.

6.12. Расстояние от рабочих мест до столовых и буфетов не должно превышать 300 м.

6.13. Все бытовые помещения должны работать без перерыва и их необходимо содержать в удовлетворительном санитарно - техническом состоянии.

Использование бытовых помещений не по назначению не допускается.

6.14. Все бытовые помещения необходимо ежедневно убирать и регулярно проветривать. При невозможности естественного проветривания должна быть устроена вентиляция с механическим побуждением.

6.15. Гардеробные, раздевальные, душевые, уборные и другие санитарно-бытовые помещения, следует ежедневно дезинфицировать раствором хлорной извести, содержащим 2% активного хлора, с последующим обмыванием горячей водой.

Застаивание промывных и сточных вод на полу не допускается.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТУ И ТАРЕ

7.1. Для перевозки сырья и комбикормов используются железнодорожные вагоны, баржи, специализированный и неспециализированный автотранспорт хозяйств - потребителей и т. п. Правила приемки, упаковка, маркировка, транспортирование должны соответствовать ГОСТ 23462—79.

7.2. Транспортные средства, используемые для перевозки сырья и комбикормов, должны быть в исправном состоянии, сухими и чистыми.

7.3. Для перевозки сырья и комбикормов целесообразно использовать постоянно закрепленный автотранспорт, который подвергают механической очистке не реже одного раза в 10 дней, а дезинфекции - одного раза в месяц. Если же автотранспорт используется и для других целей, то его перед перевозкой сырья или комбикормов необходимо подвергать тщательной механической очистке, мойке и при необходимости дезинфекции (2 - 4%-ным раствором кальцинированной соды или 2 - 4%-ным раствором едкого натра, 3 - 5%,-ным раствором компоцида, водяной пар). Кроме того, дезинфекцию автотранспорта можно проводить в герметизированных помещениях аэрозолями - 38 - 40%-ным раствором формалина из расчета 60 мл/м³ в течение 20 мин. После

дезинфекции формалин нейтрализуют 12,5%-ным раствором нашатырного спирта, вводя его в помещение из расчета 50 мл/м³ при экспозиции 10 - 15 мин. Машина из помещения выводится водителем в противогазе марки А и после 10—30-минутного естественного проветривания используется в работе.

Эти работы выполняются владельцами автотранспорта.

7.4. Хозяйствам - потребителям комбикормов рекомендуется использование специализированного автотранспорта - кормовозов.

7.5. Мешкотара и брезент, используемые для перевозки сырья и комбикормов, должны быть чистыми, сухими и не зараженными вредителями хлебных запасов.

7.6. Запрещается использовать для перевозки комбикормов транспортные средства после транспортировки ядохимикатов, трупов, навоза, удобрений и веществ со стойкими запахами, без предварительной очистки, мойки и дезинфекции.

7.7. Мешки из ткани, после освобождения от сырья, должны направляться для очистки в тароремонтную мастерскую. Мешки из бумаги складывают на специально выделенной площадке, прессуют и регулярно сдают в макулатуру, а из синтетических пленок - вывозят в места, отведенные органами санитарного надзора.

8. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И МЕДИЦИНСКИЕ ОБСЛЕДОВАНИЯ

8.1. Все работники комбикормовых предприятий должны соблюдать правила личной гигиены. На рабочих местах следует находиться в спецодежде, допуск к работе без спецодежды запрещается.

8.2. Верхнюю одежду, головной убор и другие вещи личного туалета необходимо оставлять в гардеробной.

8.3. Администрация предприятия должна:

а) обеспечить в соответствии с существующими нормами каждого работника спецодеждой и спецобувью, производить своевременную стирку, сушку, ремонт;

б) обеспечить рабочих соответствующими индивидуальными защитными приспособлениями и установить надлежащий уход за их исправностью;

в) оборудовать во всех цехах аптечки с медикаментами для оказания первой медицинской помощи.

8.4. Рабочие, занятые на работах с воздействием кварцсодержащей, марганцевой, медной пыли, аммиака, антибиотиков должны проходить периодические осмотры в сроки, установленные соответствующим приказом Минздрава о проведении предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотрах трудящихся.

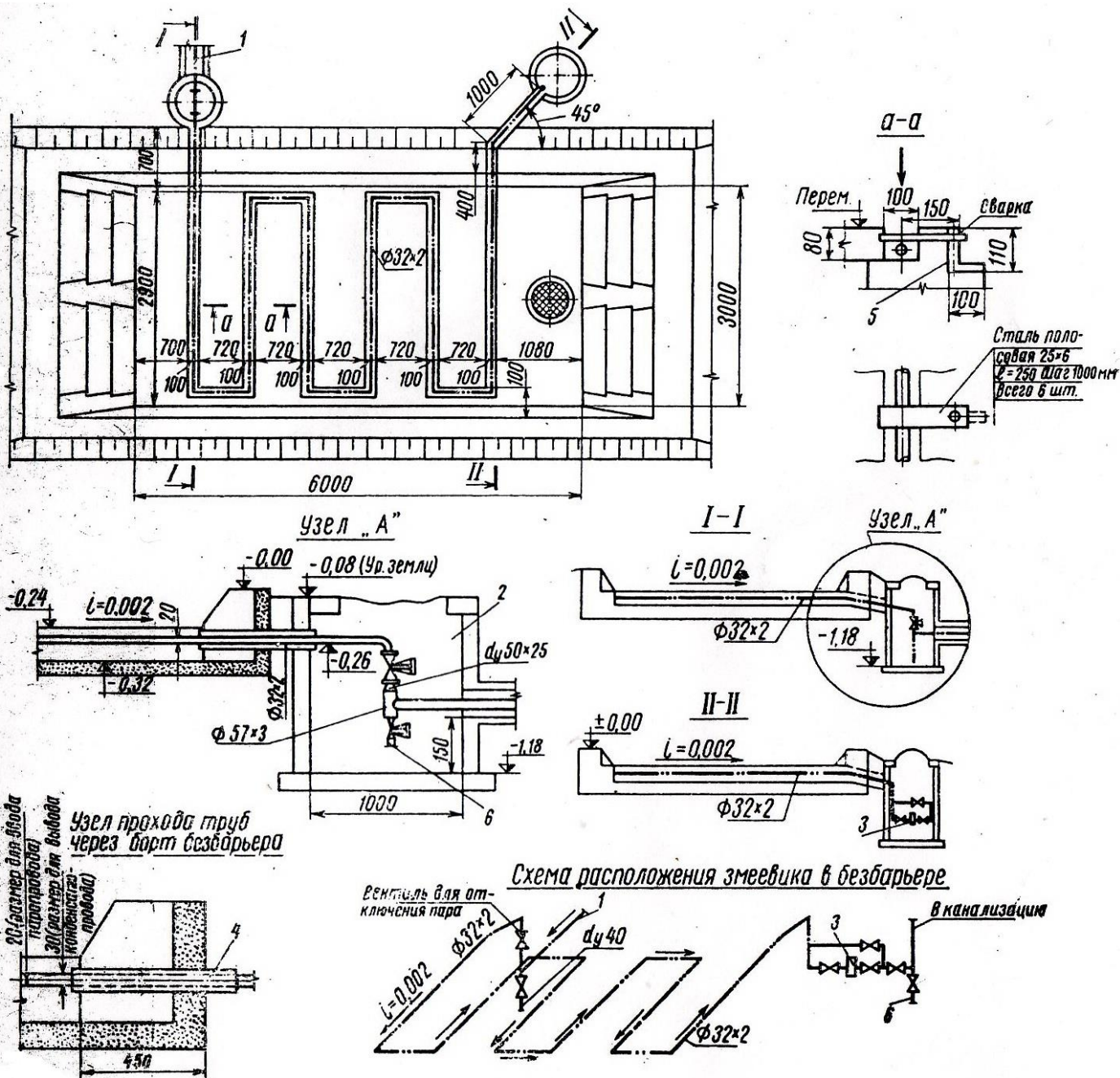
9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

9.1. Ответственность за выполнение настоящих Правил несут руководители предприятий и начальники цехов.

9.2. Работники комбикормовых предприятий должны быть ознакомлены с настоящими Правилами и обязаны постоянно руководствоваться ими.

9.3. Контроль за выполнением настоящих Правил осуществляют. областные, республиканские, Центральные органы Министерства заготовок СССР, государственный надзор - органы ветеринарной и санитарной службы.

9.4. На каждом комбикормовом предприятии должен быть заведен журнал (пронумерованный, прошнурованный и скрепленный печатью) для записей проводимых мероприятий и отметок, контролирующих лиц о недостатках, мерах по их ликвидации и сроков исполнения.



Дезинфекционный барьер комбикормового завода:

1 - паропровод обогрева дезбарьера (P=40 атм), прокладываемый в колодцах (Ø 32x2, в количестве 30 погонных метров, по ГОСТ 10704-53, трубы для гильз Ø 57x3, в количестве 3,0 погонных метра, ГОСТ 10704-63), изолированные минеральной ватой = 40 (вата минеральная М150 в количестве 0,1 м³ по ГОСТ 4640-52), с последующим покрытием асбоцементной коркой =15; 2 - колодец железобетонный. Ввод паропровода в дезбарьер осуществляется через железобетонный колодец Ø 1000, где на паропроводе устанавливаются вентили для пуска пара (вентиль муфтовый Ду25, Ру16, типа 15 кч 18 бр) и вентили (муфтовые Ду20— Ру16 типа 15 кч 18 бр) - для продувки паропровода; 3-конденсатоотводчик Ду20 - типа 45 кч 6 бр; 4-гильза Ø 57x3=750 для паропровода (= 1800 для конденсатоотвода) на вводе в колодец зацементировать, отштукатурить цементным раствором 1:2 по сетке и обмазать горячим битумом за 2 раза; 5-анкер из арматуры периодического профиля; 6-клапан обратной муфты Ду20; Ру16-типа 1661 бр. За отметку ± 0,00 принят борт ванны дезбарьера.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Требования к устройству и содержанию территории	2
2. Требования к устройству производственных и складских помещений	4
3. Требования к содержанию оборудования, производственных и складских помещений	5
4. Требования к хранению сырья и продукции	7
5. Требования к водоснабжению и канализации	8
6. Требования к устройству, оборудованию и содержанию бытовых и вспомогательных помещений	9
7. Требования к транспорту и таре	10
8. Личная гигиена и медицинские обследования	11
9. Ответственность за выполнение настоящих правил	11
10. Приложение	13

Поправка

На стр. 8; 15-я строка сверху, следует читать:

«0,2%-ный ДДВФ, или 0,6%-ный ТХМ. в дозах 20 мл на 1 м³ при ...».

Техред *О.Д. Цыплакочева*

Сдано в набор 18.06.80.

Бумага 60X90 ¹/₁₆ д.л.

Изд. № 147

0,5 б. л.

Заказ 151

1,0 п. л.

Корректор *Л.Д. Корзенко*

Подписано к печати 04.08.80.

1.0 уч.-изд. л.

Тираж 6390 экз.

ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 105187, Москва Е-187. Щербаковская ул., д. 50 - 52

Тип. ЦНИИТЭИ Минзага СССР. 123290, Москва. Д-290. Шмитовский пр. д. 39