



Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой вод, расфасованной в емкости"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 февраля 2015 года № 152. Зарегистрирован в Министерстве юстиции 15 апреля 2015 года № 10734.

Примечание ИЗПИ!

Приказ утрачивает силу приказом Министра здравоохранения РК от 23.11.2021 № ҚР ДСМ - 123 (вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения",
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости".

2. Комитету по защите прав потребителей Министерства национальной экономики Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней после государственной регистрации настоящего приказа его направление на официальное опубликование в периодических печатных изданиях и в информационно-правовой системе "Әділет";

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства национальной экономики Республики Казахстан.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра национальной экономики Республики Казахстан.

4. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней со дня его первого официального опубликования.

Министр

национальной экономики

Республики Казахстан

Е. Досаев

"СОГЛАСОВАН"

Министр здравоохранения и
социального развития
Республики Казахстан

_____ Т. Дуйсенова

11 марта 2015 года

Утверждены
приказом Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 27 февраля 2015 года № 152

Санитарные правила

**"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам
производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и
питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и
хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и
питьевой воды, расфасованной в емкости"**

1. Общие положения

1. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам производства алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости" (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), предназначены для физических и юридических лиц, занимающихся предпринимательской деятельностью, связанной с производством алкогольной, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости (далее – объект) и определяют санитарно-эпидемиологические требования к деятельности данных объектов, условиям производства и хранения алкогольной продукции, безалкогольной продукции и питьевой воды, расфасованной в емкости, несоблюдение которых создаст угрозу жизни или здоровью человека, а также возникновение и распространение заболеваний.

2. В настоящих Санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) алкогольная продукция – пищевая продукция с объемной долей этилового спирта более 0,5 процента (далее – %), произведенная с использованием этилового спирта из пищевого сырья и (или) спиртосодержащей пищевой продукции, за исключением спиртосодержащей продукции медицинского назначения, зарегистрированной в качестве лекарственного средства в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области здравоохранения;

2) бактерии автохтонные – совокупность естественно возобновляемых, в том числе специфических физиологических групп бактерий, постоянно присутствующих в подземной воде, характерные для данного источника питьевого водоснабжения;

3) столовое вино – вино, с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения целых или дробленых ягод свежего винограда или виноградного сусла с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ виноградного происхождения;

4) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

5) газированное жемчужное вино – вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке от 100 до 250 килоПаскаль при температуре плюс 20 градусов Цельсия (далее – С⁰), полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового виноматериала с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ (концентрированное или консервированное диоксидом серы сусло, сахар);

6) газированное вино – вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 до 12,5 % и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 килоПаскаль при температуре плюс 20 С⁰, полученное путем искусственного насыщения двуокисью углерода столового виноматериала с добавлением или без добавления сахаросодержащих веществ (концентрированное или консервированное диоксидом серы сусло, сахар);

7) "передвижная грядка" – специальное оборудование для проращивания ячменя;

8) кронен-пробка – укупорочное средство в виде металлического колпачка корончатой формы с уплотнительной прокладкой;

9) кега – емкость металлическая цилиндрическая или из других материалов, разрешенных для применения для контакта с пищевыми продуктами, оборудованная специальным фитингом с герметически закрытой внутренней поверхностью;

10) купажеры – емкости для смешивания различных пищевых продуктов в определенных соотношениях для улучшения качества, получения изделий определенного типа и состава;

11) преформа из полиэтилентерефталата (ПЭТФ) – заготовка, предназначенная для изготовления бутылок, банок, флаконов для расфасовки пищевых и непищевых продуктов;

12) сатуратор – аппарат для насыщения жидкостей углекислым газом;

13) санитарная обработка – совокупность технологических приемов, обеспечивающих качество мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды;

14) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости – дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

15) тонизирующие напитки – безалкогольные и алкогольные напитки, содержащие тонизирующие вещества (компоненты), в том числе растительного происхождения, в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм человека, за исключением чая, кофе и напитков на их основе;

16) технологическое оборудование – совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;

17) солод – продукт пророщенных зерен злаков;

18) фитинг – приспособление, соединенное с трубкой подачи жидкости, достающее до дна кеги, дающее возможность промывать, наполнять и опорожнять кеги;

19) осмолка – обработка емкостей специальными веществами, для придания продукции специфических свойств (запаха, вкуса).

3. В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе, используются в значениях, установленных техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 021/2011) "О безопасности пищевой продукции", утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – ТР ТС 021/2011).

4. Требования к проектированию, строительству, реконструкции, ремонту и эксплуатации объектов, производственному контролю, процессам производства, медицинскому осмотру и гигиеническому обучению персонала устанавливаются

в соответствии с документами санитарно-эпидемиологического нормирования, утверждаемыми государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 Кодекса (далее – документы нормирования).

5. Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе производственных помещений, уровни шума, вибрации, освещения и микроклимата в производственных помещениях соответствуют требованиям документов нормирования.

2. Требования к условиям производства продукции

6. Не допускается использование рециркуляции воздуха для систем вентиляции, кондиционирования воздуха и воздушного отопления в помещениях спиртоприемных и спиртоотпускных отделений, отделений спиртованных настоев, складов сахара, аммиачных и углекислотных компрессорных, дробильных, сульфитационных отделений, осмолочных цехов.

7. Добыча подземной воды в качестве сырья для производства питьевой воды, расфасованной в емкости осуществляется на месторождениях (участках) подземных вод с утвержденными эксплуатационными запасами воды по промышленным категориям при наличии установленных зон санитарной охраны с соответствующим их устройством.

8. На объекте для хранения резерва воды на производственные и питьевые цели, в зависимости от мощности производства, предусматриваются накопительные резервуары, оборудованные кранами для отбора проб воды на анализ, скобами, лестницами и люками.

Помещения, в которых установлены резервуары для запасной воды, изолируются, пломбируются и содержатся в чистоте.

9. Люки резервуаров для запаса воды закрываются на замок, пломбируются, маркируются надписью "Вода питьевая". На каждом резервуаре размещается информация: номер резервуара, объем, даты очистки и дезинфекции, дата следующей очистки.

Дата обработки резервуара регистрируется в специальном журнале, согласно приложению к настоящим Санитарным правилам.

Механическая очистка и дезинфекция резервуаров производится ежемесячно. Рециркуляция воды производится каждые 48 часов (далее – ч), для хранения воды, поступающей на розлив – 24 ч.

10. Воздухозаборные устройства вытяжной вентиляции углекислотных компрессорных отделений, цехов брожения и дображивания располагают в нижней части помещения на высоте 0,2 метров (далее – м) от пола, в машинных

и аппаратных отделениях аммиачных компрессорных установок в верхней и нижней зонах помещений.

11. Транспортное оборудование подработочных цехов спиртовых, пивоваренных производств, в связи с пылевыделением, герметизируют или заключают в закрытые кожухи, снабженные пылеулавливающими и пылеотсасывающими устройствами. Завальные ямы и бункеры оборудуют местной вытяжной вентиляцией.

12. Выпуск нового вида пищевой продукции и отдельных видов продукции и веществ, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека, предусмотренных статьей 146 Кодекса, допускается при их государственной регистрации в соответствии с ТР ТС 021/2011.

13. Все процессы производства, расфасовки, хранения, транспортировки сырья и готовой продукции, проводятся в условиях охраны их от загрязнения и порчи, от попадания в них посторонних предметов и веществ.

14. Пораженное вредителями сырье или полуфабрикаты изолируют и пересортировывают. Отсортированное сырье допускается в переработку, пораженное сырье уничтожается.

15. Хранение сырья производится с учетом специфики хранения отдельно в соответствии с установленными к нему требованиями. Каждая партия сырья при поступлении на завод подвергается входному контролю.

16. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров, а также для алкогольной продукции предусматривают отдельными. При этом, не допускается складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

17. Стекланные бутылки перед загрузкой в ванны бутыломоечных машин подвергаются бракеражу. Бутылки с наличием поврежденного венчика, заусенцами, пузырями или посторонним запахом отбраковываются.

18. Мойка бутылок (вручную или в бутыломоечных машинах) проводится с применением моющих средств, разрешенных к применению на территории Республики Казахстан и государств-участников Таможенного союза, в соответствии с технологической инструкцией, технической документацией изготовителя. Бутылки ополаскиваются под давлением не менее 1,5 атмосфер (далее – атм). Концентрация растворов проверяется производственной лабораторией каждую смену.

19. Вымытые стекланные бутылки подвергаются контролю на световом экране или автоматическими инспекторами, недостаточно вымытые возвращаются на

повторную мойку. Кислотно-щелочную мойку посуды проводят в изолированном помещении, в специальных моечных ваннах или машинах.

20. Очистка и обеззараживание бутыломоечных машин проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования. После сброса моющего раствора в канализацию моечные ванны очищаются от остатков этикеток, стекла и другого мусора. Внутренняя поверхность моечных ванн дезинфицируется и ополаскивается водой. Вымытые ванны заполняются новым моющим раствором.

21. За режимом работы бутыломоечных машин устанавливают технический и производственный лабораторный контроль, результаты которого регистрируются в учетной документации объекта.

22. Для сбора разбитого стекла оборудуют специальный бункер. Освобождение бункера проводят самотеком непосредственно в кузов машины.

23. Укупорочный материал поступает в цех в закрытой таре, которая вскрывается непосредственно перед загрузкой колпачков в бункер укупорочного автомата. Не допускается прием укупорочного материала в поврежденных мешках. Укупорочный материал хранят в условиях согласно спецификациям производителей.

24. Укупоренные бутылки контролируют на уровень наполнения, состояние пробки и отсутствие посторонних включений. Проверка производится на розливе и в экспедиции.

25. Контроль за режимом работы бутыломоечных машин осуществляют каждые 2 ч (температура, содержание щелочи).

26. Периодически, но не реже одного раза в смену, фильтры для воды вскрывают, сетки очищают и промывают. Образующаяся на спускных трубопроводах и других частях машины накипь удаляется механическим или химическим путем.

27. Бутылки с продукцией после укупорки подвергают визуальному контролю на бракеражных автоматах.

28. Бутылки с продукцией, прошедшие через укупорочный автомат и оставшиеся не укупоренными, освобождают от содержимого и отправляют на повторную мойку.

29. При остановке производства (во время обеденного перерыва и по другим причинам) не допускается оставлять не укупоренные бутылки с продукцией перед укупорочным автоматом.

30. В случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений, всю партию, находящуюся на линии розлива, подвергают повторному бракеражу.

31. Стеклобой, получаемый в процессе работы, собирают в специальные закрывающиеся ящики (бункеры), освобождаемые по мере заполнения. По окончании работы ящики (бункеры) удаляют из производства в специально отведенные места на территории объекта.

32. При ручной мойке бутылок вода в моечных ваннах меняется не реже двух раз в смену. По окончании смены, моечные ванны подвергаются механической очистке, дезинфекции и промываются водой.

33. Для мойки цистерн по транспортировке кваса и пива оборудуется эстакада с подводкой холодной, горячей воды и пара.

34. Автоцистерны перед наполнением очищают от осадка щетками, промывают проточной водой, пропаривают в течение 5-6 минут (далее – мин) при закрытом люке. Люки емкостей для производства, хранения и транспортировки кваса обеспечивают возможность промывки внутренних поверхностей обслуживающим персоналом механическими щетками изнутри.

35. Бочки, кеги перед розливом промываются холодной водой, моющим раствором, продуваются воздухом, затем ополаскиваются горячей водой и обрабатываются паром.

36. Для мойки и дезинфекции современного высокопроизводительного оборудования используются станции централизованной мойки закрытого типа, работающие в соответствии с установленной программой мойки, за исключением объектов малой мощности, не имеющих данного оборудования.

37. Тара из синтетических материалов, поступающая в негерметичной упаковке, перед применением подлежит мойке с последующим ополаскиванием.

38. Укупорочные изделия перед направлением на линию разлива вина, напитков, питьевой воды, расфасованной в емкости, обрабатываются (при необходимости) дезинфицирующими средствами, внесенных в Реестр, в соответствии с инструкцией (технической документацией) изготовителя.

39. Не допускается:

1) разлив продукции в грязную и деформированную, с явными признаками боя, потребительскую тару;

2) повторное использование тары из синтетических материалов и поликарбоната для разлива и хранения продукции (безалкогольной продукции, питьевой воды, расфасованной в емкости), за исключением тары, изготовленной из материалов, разрешенных государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения к повторному использованию и внесенных в Реестр.

40. На бутылках, этикетках, пробках не допускаются остатки клея и загрязнения. Также не допускается повреждение укупорки потребительской тары.

41. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов (кроме алкогольной продукции), проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, специальной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

3. Требования к условиям производства алкогольной продукции

42. Производство алкогольной продукции осуществляется в соответствии с требованиями, установленными Законом Республики Казахстан от 16 июля 1999 года "О регулировании производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции", техническим регламентом "Требования к безопасности алкогольной продукции", утвержденным постановлением Правительства Республики Казахстан от 20 октября 2010 года № 1081.

43. Сырье и материалы, применяемые при производстве алкогольной продукции соответствуют требованиям нормативных документов в области стандартизации.

44. Устройство и эксплуатация хранилищ для этилового спирта и резервуаров обеспечивается в соответствии с требованиями:

1) резервуары, трубопроводы, фланцевые соединения, сальников устраивают герметичными;

2) на всех резервуарах устанавливают люки с воздушными разрывами;

3) воздухопроводы для отвода воздуха из емкости хранения объединяют в общую систему и подключают к ловушке спирта или гидравлическому затвору;

4) при работе насосов и перекачке спирта при необходимости включают приточную и вытяжную вентиляцию;

5) зачистка цистерн, резервуаров, аппаратов после выкачки спирта и внутренние работы производятся с использованием средств индивидуальной защиты и страховкой вторым рабочим сверху.

45. Сахар, загружаемый в колероварочный котел, просеивается и пропускается через магнитоуловитель, за исключением случаев использования сахара в потребительской таре.

46. Варка колера производится в изолированном помещении, к которому подводятся вода и пар. Над колероварочным котлом устанавливается зонт с местным отсосом.

47. Освобожденный от колера котел промывается водой, просушивается и закрывается крышкой.

48. При непрерывном приготовлении сахарного сиропа, фильтрующий материал не реже одного раза в неделю промывается.

49. Отходы после приготовления ароматных спиртов и выпарки мезги немедленно удаляются из помещений.

50. Хранение этилового спирта осуществляется в соответствии с Правилами хранения и реализации (отгрузки, приемки) этилового спирта, утвержденными приказом Министра финансов Республики Казахстан от 20 февраля 2015 года № 109, зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10524, и нормативными документами по стандартизации. Срок хранения этилового спирта не ограничен.

51. Не допускается промышленный розлив алкогольной продукции в жестяную тару (кроме пива и слабоградусного ликероводочного изделия с крепостью менее двенадцати процентов), в таре без этикетки, в пластиковой емкости, в соответствии с законодательством в области государственного регулирования производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции.

4. Требования к условиям производства винодельческой продукции

52. Технологический процесс производства винодельческой продукции (в том числе столовое вино) состоит из следующих этапов:

- 1) сбор и переработка винограда и плодов;
- 2) брожение сусла, хранение, купажирование и стабилизация вина наливом (виноматериалы);
- 3) дистилляция сухого вина наливом;
- 4) выдержка винодельческой продукции (вина наливом, вина, коньячного дистиллята, дистиллята для бренди);
- 5) получение и разлив готовой продукции.

53. Подготовка производственных помещений и технологического оборудования к сезону виноделия заканчивается за тридцать календарных дней до начала поступления плодов (ягод) на переработку.

К указанному сроку необходимо:

- 1) произвести ремонт, окраску и проверку технологического оборудования и инвентаря;
- 2) на детали оборудования, соприкасающиеся с виноградом, суслом, вином, нанести защитное, антикоррозионное покрытие (если они изготовлены из материалов, нестойких к суслу и вину);

3) закончить ремонт и подготовку емкостей для винодельческой продукции (внутренние поверхности железобетонных и металлических цистерн имеют стойкие к продукции защитное покрытие);

4) закончить поверку весов, контрольно-измерительных приборов, мерников для спирта, а также лабораторного оборудования;

5) закончить подготовку транспортных средств и тары для перевозки плодов (ягод) на пункты переработки;

6) закончить ремонт помещений для приемки и переработки плодов (ягод);

7) обеспечить производство всем необходимым сырьем, вспомогательными материалами, реактивами и другими необходимыми материалами.

54. Защита внутренних и наружных поверхностей емкостей осуществляется антикоррозийным покрытием.

55. Для сбора, транспортирования и временного хранения винограда используется чистая, сухая, не имеющая запаха тара. Ежедневно по окончании работы тара очищается, промывается водой и дезинфицируется раствором диоксида серы с массовой концентрацией в растворе 0,1 %. Инструмент, применяемый для резки винограда, промывается, просушивается и хранится в отдельных ящиках или шкафах.

56. С целью предотвращения запыления не допускается транспортирование винограда и плодов на виноградниках и в садах до завершения дорожных, строительных и агротехнических мероприятий.

57. Емкости (акратофоры), подвергаются мойке горячей и холодной водой с использованием раствора 0,5-1 % диоксида серы при закрытом люке или другими разрешенными к применению препаратами.

58. Обработка и мойка технологического оборудования и емкостей, стационарных труб, шлангов, стеклопроводов, насосов и другого инвентаря проводится сразу после освобождения их от продукта. Не допускается оставлять технологическое оборудование немывтым более двух часов.

59. Переливание сусла и вина осуществляется с применением ливеров, микронасосов или предварительной заливки сифонов жидкостью.

60. Обработка вина желтой кровяной солью допускается только на объектах, имеющих необходимое производственное оборудование и лабораторию, способную обеспечить надежный контроль за проведением этого процесса при точном соблюдении инструкции по обработке вина желтой кровяной солью.

61. Условия транспортировки и хранения, обеспечивающие безопасность и качество винодельческой продукции, устанавливает изготовитель.

Рекомендуется винодельческую продукцию хранить в вентилируемых, не имеющих постороннего запаха помещениях, исключающих воздействие прямого солнечного света при температуре от минус (далее – "-") 2 °С до плюс (далее – "+") +20 °С, относительной влажности воздуха не более 85 %.

5. Требования к условиям производства пива

62. Помещения элеватора и солодовни оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией или аспирационными установками, с использованием зерноочистительного оборудования, герметично подсоединенного к системе вентиляции.

63. Замочные чаны, ящики для выращивания солода, барабаны, ящичные сита, подситовые пространства, ворошители для зерна после каждого цикла работы чистят, моют и дезинфицируют.

64. Не допускается при использовании "передвижной грядки" оставлять зерно предыдущей партии в ковшах солодворошителя и в системе цепных передач. Шнеки, транспортеры, элеваторы, бункера для сырого солода очищаются ежедневно.

65. После каждого спуска солода решетки очищаются, а стены, окна и двери обметают. Помещение сушилки и другие сухие помещения, расположенные около нее, обметают не реже одного раза в неделю и белятся не реже одного раза в квартал. Окна и двери подвергают влажной уборке. Горизонтальные и вертикальные сушилки, как и сушилки непрерывного действия, обрабатывают механическим способом (очистка сит) не реже одного раза в неделю.

66. Зонт и вытяжную трубу сушилки очищают и дезинфицируют не реже одного раза в месяц, калориферное отделение очищают от ростков не реже одного раза в сутки.

67. Внутреннюю поверхность оборудования варочного цеха после каждой варки тщательно промывают и очищают.

68. Все суслопроводы после каждой перекачки промывают холодной водой, пропаривают в течение 15-20 мин и вновь промывают. При применении стеклянных термостойких трубопроводов коммуникации и арматура плотно подгоняются, пропуск пара при их пропаривании не допускается.

69. Шнеки и ящики для дробины после освобождения промывают, пропаривают и дезинфицируют один раз в неделю.

70. Не допускается хранение сырья (солода и хмеля, сахара и других материалов) в варочном помещении.

71. Сбраживание сусла производится в бродильном цехе с использованием чистой культуры пивных дрожжей. Брожение сусла проводится в открытых или

закрытых аппаратах-чанах (тарелках) или цилиндрических танках. Температура воздуха в цехе постоянно поддерживается в пределах +5 °С до +8 °С.

72. Закрытые холодильные аппараты (трубчатые и пластинчатые) ежедневно промываются водой и обрабатываются горячим (+60 °С) раствором однопроцентной щелочи в течение 15 мин с последующим промыванием теплой и холодной водой.

73. Помещение дрожжевого отделения (кроме отделений с хранением дрожжей в закрытых емкостях) изолируется от соседних помещений, с наружной стороны устанавливается дезинфицирующий коврик с ежедневной заменой.

74. Дрожжевое отделение обеспечивается подводкой охлажденной водопроводной воды с температурой не выше +2 °С.

75. Не покрываются защитными покрытиями внутри алюминиевые и эмалированные бродильные чаны. Снаружи железные и алюминиевые бродильные чаны окрашиваются водостойкими красками.

76. Внутренние поверхности бродильных чанов после освобождения механически очищаются щетками, промываются водой и дезинфицируются в течение 30 мин с последующим тщательным ополаскиванием водой. Не допускается содержание пустых алюминиевых емкостей с остатками влаги. Не допускается осушивание оставшейся на дне воды ветошью.

77. Пивной камень с алюминиевой поверхности бродильных чанов удаляется 17-19 % раствором азотной кислоты или сульфаминовой кислоты (0,5-1,5 килограмм на 10 л воды), или с использованием других разрешенных к применению препаратов.

78. Мелкий инвентарь (пробники для пива, пробные стаканы для сула, измерительные цилиндры, термометры, сахарометры) до и после употребления промываются и хранятся в шкафу.

79. Ежедневно проводится санитарная обработка полов и мостков щетками.

80. В цехах ведется учетная документация по регистрации времени пропарки и дезинфекции аппаратуры и оборудования.

81. Вся работа в отделении чистых культур проводится в асептических условиях. Воздух, поступающий в стерилизатор и цилиндры для сбраживания, проходит через воздушные фильтры.

82. Дрожжерастильные аппараты перед началом работы стерилизуются паром в течение 45 мин под давлением 0,5-1 атм.

83. Помещение отделения чистой культуры дрожжей в конце каждой смены тщательно убираются, струей воды удаляются остатки сула с пола. Стены, пол и двери еженедельно обрабатываются дезинфицирующими растворами.

84. Лагерный цех содержится сухим, оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией. В лагерных помещениях, где применяется внешнее охлаждение, поддерживается температура не выше +3 °С. Температура воздуха в помещении при работе оборудования с внутренним охлаждением не нормируется. Санитарная обработка наружных поверхностей танков и бочек проводится в соответствии с технологическими требованиями к мойке тары.

85. При механической мойке лагерных бочек и танков струей воды под давлением 6-8 атм в течение 3 мин смываются остатки дрожжей, затем обрабатывается поверхность дезинфицирующим раствором и после 30-ти минутной выдержки вновь промывается водой в течение 3 мин.

86. Трубопроводы между лагерным цехом и цехом разлива перед и после каждого пуска пива промываются в течение 10 мин водой.

87. Сборники фильтрованного пива оборудуются с индивидуальной изоляцией и охлаждением или устанавливаются в охлаждаемом помещении.

88. Сепараторы для осветления пива по окончании работы подключаются на циркуляционную мойку щелочью и водой, не реже одного раза в неделю разбираются и моются мягкими щетками с использованием моющих средств с последующей промывкой горячей и холодной водой.

89. Не реже одного раза в неделю система фильтра заполняется моющим раствором при температуре +60 °С, которая циркулируется в замкнутом цикле в течение 15 мин. После этого фильтр промывается горячей и холодной водой и обрабатывается дезинфицирующим раствором с последующей промывкой холодной водой.

90. Сетчатые фильтры не реже одного раза в месяц промываются 1 % раствором азотной кислоты. При стерильной фильтрации пластины фильтра обрабатываются паром при разности давлений в 0,5 атм.

6. Требования к условиям производства безалкогольной продукции

91. В составе производственных помещений безалкогольной продукции (напитков) предусматривают отделение водоподготовки, сироповарочное отделение, купажное отделение с участком фильтрации, цех розлива.

92. Для размещения производства безалкогольной продукции выделяются отдельные помещения для купажа и разлива. В случае, если безалкогольная продукция производится на отдельном объекте или цехе, для нее предусматриваются производственные и вспомогательные помещения. Бак для охлаждения воды, идущей на изготовление безалкогольных напитков, промывается ежедневно.

93. Не допускается выработка безалкогольной продукции без предварительного охлаждения воды и сиропов. Перед поступлением на сатуратор

вода пропускается через специальные фильтры и охлаждается. Фильтры подвергаются санитарной обработке в соответствии с программой производственного контроля объекта.

94. Машины, аппараты, смесители, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также весь цеховой инвентарь до начала смены и после окончания работы тщательно промывается, дезинфицируется и исправляется от возможных механических дефектов.

95. Приготовление сахарного сиропа осуществляется горячим или холодным способом в закрытых аппаратах оборудованных для перемешивания продукта механическими мешалками или рециркуляционными насосами.

96. Приготовление колера производится в опрокидывающихся сосудах с электрическим обогревом, снабженных механической мешалкой. В малых количествах допускается применение медных ванн с электроподогревом.

97. Купажеры оборудуются крышками, механическими мешалками и мерными стеклами.

98. Купажеры, сиропопроводы, емкости хранения сиропа подвергают очистке и безразборной (CIP) мойке и дезинфекции.

99. Для варки сиропов применяются только котлы из нержавеющей стали или с эмалированной внутренней поверхностью.

7. Требования к условиям производства кваса

100. Купажирование и разлив кваса размещают в отдельных помещениях, при этом, не допускается их размещение на открытых площадках.

101. Предварительное разведение концентрата квасного суслу и его стерилизация производится в закрытых аппаратах с механической мешалкой и паровой рубашкой. На трубопроводе, подающем пар в рубашку, устанавливают автоматическое редуцирующее устройство с манометром и предохранительным клапаном.

102. Купажные емкости и аппараты для приготовления рабочих растворов квасного суслу оборудуются механическими мешалками и закрываются крышками.

103. Сбраживание квасного суслу осуществляется в закрытых сосудах, оснащенных манометрами и предохранительными клапанами и оборудованных нижними люками.

104. Бродильно-купажные емкости маркируют четкой надписью "Осторожно! Углекислый газ" и соответствующим знаком безопасности.

105. Бродильно-купажное отделение оснащают прибором для определения содержания диоксида углерода в помещении и емкостях, не менее двух

шланговых противогазов и двух предохранительных ляпочных поясов со страховочными канатами (веревками).

106. Емкость для хранения концентрата квасного сусла после освобождения и перед приемкой свежих порций моется горячей водой, дезинфицируется и многократно ополаскивается водой или обрабатывается паром.

107. Чан с мешалкой для растворения концентрата в воде и купажный чан для купаживания сусла с сахаром после каждого цикла работы промываются и обрабатываются паром, не реже двух раз в неделю дезинфицируются.

108. Заторные и настойные чаны после каждой варки квасного сусла промываются водой до полного удаления остаточной гущи. Не менее одного раза в неделю чаны дезинфицируются.

109. При круглосуточной работе объекта теплообменники для отстоявшегося квасного сусла, охлаждения сброженного сусла и кваса дезинфицируются не реже одного раза в неделю.

110. При периодической (двухсменной) работе в конце рабочего дня все сусло из суслопровода и теплообменников спускается в заторный чан. Суслопроводы промываются горячей водой и дезинфицируются не реже одного раза в неделю.

111. Открытые бродильные и купажные чаны после каждого цикла промываются водой и дезинфицируются не реже двух раз в неделю.

112. Для приготовления хлебного кваса используются чистые культуры дрожжей и молочнокислых бактерий.

8. Требования к производству тонизирующих напитков

113. Требования безопасности тонизирующих напитков и содержание в них кофеина предусматривается в соответствии с ТР ТС 021/2011.

114. Тонизирующие напитки выпускаются в фасованном виде с объемом упаковки не более 500 миллилитров.

9. Требования к условиям производства питьевых, лечебных и лечебно-столовых вод, расфасованной в емкости.

115. Не допускается присутствие в расфасованной воде различных включений, поверхностной пленки и осадка.

116. Разливные агрегаты до и после розлива промываются чистой водой.

117. Вода, поступающая из водопровода или другого источника, являющаяся сырьем для производства питьевой воды, расфасованной в емкости, соответствуют требованиям документов нормирования.

118. На объектах смешанного профиля допускается производить розлив расфасованной воды (за исключением природных минеральных вод) на линиях, предназначенных для розлива безалкогольной продукции (напитков) и вина после специальной мойки.

119. Очистка или замена фильтров осуществляется в соответствии с технологической инструкцией, технической документацией изготовителя. Производственный лабораторный контроль эффективности работы фильтров проводится не реже одного раза в месяц.

120. В случае обнаружения в процессе эксплуатации источника воды загрязнение воды и ее не соответствие установленным химическим и микробиологическим характеристикам производитель немедленно приостанавливает процесс розлива воды в емкости до устранения загрязнения.

121. Транспортные емкости (цистерны, танкеры) используемые для транспортировки питьевой воды (от водозаборного сооружения до объекта, на объекте), за исключением природной минеральной воды, маркируются, при этом использование их для перевозки других видов продукции допускается только после специальной мойки.

122. Для наполнения транспортных емкостей, а также слива из них воды применяют стационарные трубопроводы и резиновые шланги.

123. Шланги из резины или других материалов используемые в качестве гибкого соединения автомобильных и железнодорожных цистерн со стационарными трубопроводами хранятся в условиях, исключающих возможность их загрязнения, подвешенными на специальных крюках, концы шлангов не касаются пола.

124. Соединительные шланги после каждого приема воды промываются горячей водой (температура не менее +60 °С) и дезинфицируются в маркированных емкостях, затем промываются проточной холодной водой.

125. Питьевая вода, расфасованная в емкости и упакованная в потребительскую упаковку (тару), хранится в затемненных складских помещениях при температуре от +2 °С до +20 °С, относительной влажности не выше 85 %, защищается от непосредственного воздействия солнечного света.

Приложение
к Санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам производства
алкогольной продукции,
безалкогольной продукции и питьевой
воды, расфасованной в емкости,
условиям производства и хранения
алкогольной продукции,
безалкогольной продукции и питьевой
воды, расфасованной в емкости"

форма

Журнал учета обработки резервуаров для хранения чистой воды

№ резервуара	Объем резервуара	Дата и время проведения очистки и дезинфекции	Дата следующей очистки	Роспись ответственного
1	2	3	4	5

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан» Министерства юстиции
Республики Казахстан