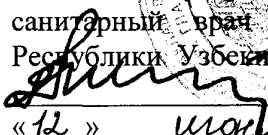
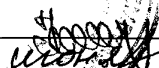
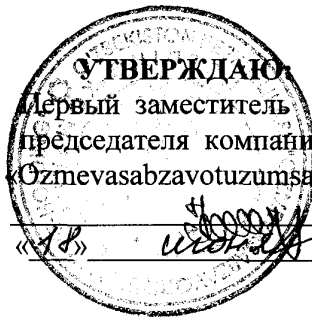


УТВЕРЖДАЮ
Главный Государственный
санитарный врач
Республики Узбекистан

Б.Ниязатов
«12» июня 2001 г.



УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель
председателя компании
«Ozmevasabzavotuzumsanoat-holding»

Б.Юлдашев
«18» июня 2001 г.



**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Сан Пин 0106-01
«7» июня 2001 г.

г.Ташкент

При подготовке настоящих правил были использованы «Санитарные правила для предприятий винодельческой промышленности», утвержденные Заместителем Главного санитарного врача СССР 10.07. 1972 г., и Заместителем Министерства пищевой промышленности СССР 17.08. 1972 г.

Начальник управления
винодельческой промышленности



С.Саиджалалов

Руководитель Творческого центра
«Шаробсоз»

А.Абдуллаев

Ведущий специалист
Департамента Государственного
санитарного надзора
Министерства Здравоохранения
Республики Узбекистан

О.А.Бойкулов

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

1. ОБЛАСТЬ И ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ

1. Настоящие правила определяют санитарные требования по оборудованию и содержанию предприятий винодельческой промышленности, не зависимо от формы собственности ведения хозяйства.

2. Требования по санитарному состоянию предприятий выполняются немедленно в полном объеме.

II. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

1. Водостоки для отвода атмосферных вод должны регулярно очищаться и своевременно ремонтироваться.

2. Для сбора и временного хранения отбросов и мусора должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками сборники вместимостью не более однодневного накопления отбросов.

3. Размещать мусороприемники допускается не ближе 25 м от производственных и складских помещений на асфальтированных или бетонированных площадках, превышающих размеры основания сборника на 1 м во все стороны.

4. Мусороприемники необходимо очищать по мере их заполнения, но не реже одного раза в два дня, с последующей дезинфекцией их в теплое время года 20%-ным раствором свежегашенной извести или 1%-ным раствором хлорной извести (на ведро воды 1 кг хлорной извести).

5. Отходы мусора удаляют из приемников специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции запрещается.

6. Во избежание размножения уксусной мушки (дрозофилы) отжатые гребни винограда и отработанная выжимка после экстракции или перекурки должны немедленно вывозиться с территории завода.

7. Территория предприятия (двор) в теплое время года должна ежедневно убираться с предварительной поливкой водой, а в зимнее время регулярно очищаться от снега и в случае обледенения посыпаться песком.

8. Места хранения угля, стройматериалов, золы, вызывающие запыление воздуха, должны быть ограждены, их следует хранить в местах, удаленных от производственных помещений на расстояние не менее 30 м с учетом направления ветра.

9. Для уборки территории завода должен быть выделен специальный штат уборщиков. Ответственность за санитарное состояние завода несет работник, назначаемый руководителем предприятия.

III. ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

1. Качество воды, используемой для хозяйственно-питьевого и технологического назначения, должно удовлетворять требованиям Oz DSt 950 "Вода питьевая".

2. Контроль за санитарно-техническим состоянием артезианских скважин и запасных емкостей возлагается на технически подготовленных лиц. Контролировать качество воды должна лаборатория завода или местная санэпидстанция на договорных условиях.

3. В каждом производственном цехе или отделении должны быть установлены раковины для мытья рук с подведением к ним горячей и холодной водой со смесителями.

IV. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ

1. Во всех производственных и подсобных помещениях должны быть приняты меры к максимальному использованию естественного освещения. Запрещается загромождать световые проемы как внутри, так и вне здания.

Примечание. Для защиты от усиленной инсоляции в летнее время допускается применение защитных устройств (щитов, козырьков, экранов, побелки стекол).

2. Остекленная поверхность световых проемов (окон, фонарей и т.д.) должна регулярно очищаться от пыли и копоти не реже одного раза в квартал.

3. Разбитые стекла в окнах немедленно заменяют целыми. Устанавливать в окнах составные стекла воспрещается.

4. Искусственное освещение в цехах может быть общим и комбинированным и должно соответствовать установленным нормам.

5. Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте и протираться по мере надобности, но не реже одного раза в неделю.

6. Наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленных лиц.

7. В случае изменения в назначении производственного помещения, а также при переноске или замене одного оборудования другим осветительные установки должны быть соответствующим образом переоборудованы и приспособлены к новым условиям без отклонения от норм освещенности.

8. Светильники местного освещения должны иметь конструкцию и расположение, предотвращающие отраженную блёсткость.

9. Внутри резервуаров и аппаратов допускается использование переносных электрических ламп напряжением не выше 12 В. Они должны быть заключены в защитные сетки, предохраняющие от попадания стекла.

V. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ

Вентиляционные установки, не обеспечивающие создание предусмотренных санитарными нормами метеорологических условий в производственных помещениях вследствие их технического несовершенства или из-за происшедших изменений в технологическом оборудовании или процессе, должны быть заново запроектированы, реконструированы и после монтажа сданы в эксплуатацию по согласованию с органами Государственного санитарного надзора как новые установки с переоформлением паспортов.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

1. Для предохранения от повреждений облицовки и покраски стен, колонн, дверных проемов необходимо устраивать отбойные уголки и ограничители на полу.

2. Все открывающиеся наружу проемы (оконные, дверные и т.д.) должны быть в теплое время года оборудованы металлическими сетками для защиты от проникновения насекомых.

3. Аппаратура и трубопроводы окрашиваются в соответствии с требованиями промышленной эстетики.

4. Побелка и покраска всех производственных помещений должны производиться не реже одного раза в год, причем потолки, стены, углы в случае наличия на них грязных пятен, подтеков, сырости, копоти и т.д. белятся и красятся по мере загрязнения.

5. Стены и потолки для предупреждения развития плесени после побелки известью покрывают антикоррозийным составом (водный раствор поливинилового спирта с тетраборато-

ром натрия) или вододисперсионной поливинил-ацетатной краской (ТУ 33003-58). При отсутствии, их стены белят не реже одного раза в год раствором извести с добавлением 10-15% медного купороса и другими микобактерицидными антисептиками. При обнаружении плесени зараженные участки обрабатывают 5%-ным раствором железного купороса и другими микобактерицидными антисептиками и через 2-3 ч производят побелку свежеприготовленным раствором негашеной извести.

6. Помещения, в которых хранят и обрабатывают вино в деревянной таре, окуривают сернистым ангидридом не реже одного раза в неделю. Окуривание производят, как правило, перед выходным днем путем сжигания серы из расчета 30 г на 1 м³ помещения. Приточно-вытяжную вентиляцию на это время отключают.

На время окуривания помещение должно быть свободным от рабочих.

При окуривании помещения диоксидом серы необходимо следить за тем, чтобы металлические части оборудования были защищены от действия сернистой кислоты.

Перед началом работы окуриваемые помещения тщательно проветривают.

7. Небольшой ремонт аппаратуры, оборудования, устранение дефектов штукатурки, побелки, замену разбитых стекол и т.д. разрешается выполнять без остановки производства при условии надежной защиты от попадания посторонних предметов в продукцию.

8. Полы в производственных помещениях протирают несколько раз в смену влажным способом и промывают не реже одного раза в смену. Полы прессового и бродильного помещений убирают по мере загрязнения, но не реже двух раз в смену.

9. У входа в производственные помещения завода должны устраиваться приспособления для очистки обуви от грязи и пыли: решетки, скребки, половики, щетки и др.

10. Инвентарь для уборки производственных помещений должен иметь маркировку и храниться в отдельном шкафу.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К АППАРАТУРЕ, ОБОРУДОВАНИЮ, ЕМКОСТЯМ, КОММУНИКАЦИЯМ, ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ ДЛЯ СБОРА ВИНОГРАДА

1. Технологическое оборудование должно быть расположено таким образом, чтобы к нему был обеспечен свободный доступ при эксплуатации, мойке, осмотре, ремонте и т.д.

2. Все части оборудования, антикоррозийные покрытия внутренних поверхностей емкостей, оборудования и инвентаря, прокладки, шланги, трубопроводы, соприкасающиеся с виноградным суслом и вином, должны изготовлены из материалов, разрешенных органами санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения для применения в продовольственном машиностроении и пищевой промышленности.

3. Окраска оборудования, транспортных средств и инвентаря должна производиться в соответствии с действующими Указаниями по рациональной цветовой отделке поверхностей производственных помещений и технологического оборудования промышленных предприятий.

4. На полу у рабочих мест, где имеется сырость, должны быть положены деревянные настилы или решетки.

5. Аппараты, емкости и винодельческое оборудование конструктивно должны быть выполнены таким образом, чтобы из них полностью сливалась продукция и промывные воды. В емкостях не должно быть труднодоступных мест для очистки, осмотра и мойки внутренней поверхности.

6. Стационарные винопроводы для перекачивания сусле и вина должны монтироваться вдоль стен и по потолку с уклоном в одну сторону. Запрещается эксплуатация винопроводов, не обеспечивающих полного стекания сусла, вина, коньяка и промывных вод.

7. Для удобства очистки винопроводы монтируют из отдельных звеньев соединенных между собой металлическими или пластмассовыми муфтами с резиновыми прокладками. Кронштейны и металлические муфты должны быть окрашены.

В конце рабочей смены стационарные винопроводы и резиновые шланги промывают холодной водой (под напором) в течение 10-15 мин.

Механическую очистку стационарных винопроводов и шлангов производят эластичными шарами из пористой резины (губки), которые пропускают через винопровод под напором воды. При отсутствии шаров для очистки стеклопровода можно использовать опилки с 1%-ным раствором соляной кислоты.

Сильно загрязненные стационарные винопроводы, не поддающиеся мойке указанными способами, разбирают и подвергают механической очистке.

Эластичные шары хранят в специально отведенном месте, перед употреблением их промывают 0,5%-ным раствором кальцинированной соды при температуре не выше 55° С, а затем ополаскивают водой.

8. Металлические резервуары, оборудование и коммуникации снаружи покрывают стойкими антикоррозийными материалами, допущенными Министерством здравоохранения. Железобетонные емкости снаружи облицовывают плиткой или окрашивают (белят) в светлые тона.

9. Новые железобетонные емкости после нанесения защитных покрытий тщательно просушивают, очищают и проверяют на водонепроницаемость и отсутствие постороннего запаха.

При хранении их во избежание появления трещин заполняют на 20-30 см водой, в которую добавляют 0,1 кг\дал гашеной извести.

10. Железобетонные емкости, имеющие полимерные стойкие защитные покрытия (эпоксидные смолы), промывают холодной водой и 5%-ным раствором кальцинированной соды при температуре не выше 70° С, а затем ополаскивают горячей и холодной водой.

Железобетонные емкости, покрытые раствором винной кислоты, обрабатывать кальцинированной содой не разрешается. Их моют холодной водой, затем горячей водой, после чего ополаскивают холодной водой и хранят с открытыми верхним и нижним люками.

11. Металлические емкости, имеющие стекломалевое защитное покрытие моют холодной водой, а затем горячей (до температуры 70° С) водой. Применение щелочных растворов для мойки резервуаров не допускается.

12. Металлические емкости, покрытые эпросином, эмалью ХС-558, лаком ХС-76 и т.д., а также емкости из нержавеющей стали и титана ополаскивают водой, моют 5%-ным горячим (до температуры 70° С) раствором кальцинированной соды, затем ополаскивают

горячей и холодной водой. Материалы емкостей и их покрытия должны быть допущены Министерством здравоохранения.

13. Инфицированные железобетонные и металлические емкости тщательно моют горячим 5%-ным содовым раствором, а затем дезинфицируют.

Перед дезинфекцией металлическую арматуру и резиновые прокладки защищают расплавленным парафином.

Дезинфекцию емкостей осуществляют одним из следующих способов.

Обработка антиформинном. Раствором антиформина опрыскивают или протирают внутреннюю поверхность емкости, покрытой эпросином, эпоксидной смолой ЭД-16 и ЭД-20, полиэтиленом, стеклянными плитками (с заделкой швов эпоксидной смолой). После обработки емкость закрывают и выдерживают 1 ч, затем проветривают и тщательно промывают водой. Последнюю порцию смывной воды проверяют на отсутствие антиформина (по фенолфталеину). Железобетонные резервуары, не имеющие защитных покрытий обрабатывать антиформинном не рекомендуется.

Обработка перманганатом калия. Раствором перманганата калия (0,5%-ным) опрыскивают или протирают внутреннюю поверхность резервуаров, имеющих защитные покрытия. Через 1 ч после обработки их промывают водой.

Обработка хлорной известью. Свежеприготовленным раствором (1-2%-ным) опрыскивают или протирают внутреннюю поверхность резервуаров, покрытых эпросином, эпоксидной смолой ЭД-16 и ЭД-20, полиэтиленом, стеклянными плитками (с заделкой швов эпоксидной смолой). После обработки емкость закрывают и выдерживают 1 ч, затем проветривают и промывают водой.

Обработка формальдегидом. Окуривание емкостей формальдегидом производят из расчета 150 г на 1000 дал при закрытых кранах и люках. Через сутки после обработки емкость и помещение тщательно проветривают, емкость промывают водой.

Обработка сернистой кислотой. Резервуары со стойкими покрытиями опрыскивают 0,1%-ным раствором сернистой кислоты и выдерживают при закрытых люках и кранах в течение суток, после чего промывают холодной водой. Рекомендуется также применять диоксид серы из расчета 100 г SO_2 на $1m^3$ емкости. Железобетонные резервуары, не имеющие защитных покрытий, дезинфицировать сернистой кислотой не разрешается.

После окончания дезинфекции лаборатория проверяет емкости на отсутствие остаточного количества дезинфицирующих средств.

14. Загрязненные и инфицированные стеклопроводы 10-20 мин промывают холодной водой, обрабатывают 2%-ным раствором кальцинированной соды при температуре 50-60⁰ С в течение 20-30 мин, затем 10-15 мин промывают водой и подвергают дезинфекции.

Для дезинфекции стеклопроводов применяют следующие материалы.

Антиформин. Раствором антиформина заполняют всю коммуникацию или отдельные участки стеклопровода (не допуская воздушных камер) и выдерживают не менее 1 ч, затем раствор антиформина сливают и стеклопровод тщательно промывают теплой и холодной водой. Промывные воды проверяют фенолфталеином на отсутствие антиформина.

Хлорная известь. Используют 1%-ный раствор хлорной извести. Обработку производят так же, как и антиформинном.

Перманганат калия. Стеклопроводы заполняют 0,5%-ным раствором перманганата калия (не допуская воздушных камер), выдерживают не менее 30 мин, затем раствор сливают, стеклопровод заполняют 5%-ным раствором соляной кислоты и выдерживают 3-4 ч для полного растворения осадка, после чего промывают теплой и холодной водой.

Катапин. Стеклопроводы заполняют 0,5%-ным раствором катапина (не допуская воздушных камер), выдерживают не менее 1 ч, затем раствор сливают и стеклопровод тщательно промывают холодной водой. Промывные воды проверяют индикатором бромкрезолпурпур на отсутствие катапина.

Резиновые шланги дезинфицируют 0,1%-ным раствором сернистой кислоты или 0,5%-ным раствором катапина, затем тщательно промывают водой.

Применение растворов сильных кислот для очистки резиновых шлангов не допускается.

Разрешается повторное использование дезинфицирующих средств для обработки коммуникаций.

15. Емкости, установленные в помещениях, после санитарной обработки хранят с открытыми люками. При повышенной влажности воздуха внутреннюю поверхность резервуаров во избежание развития плесени, обрабатывают (обмазывают 10%-ным раствором кальцинированной соды).

Емкости, не используемые продолжительное время, перед заполнением вином промывают холодной водой.

В процессе и по окончании санитарной обработки емкостей проверяют состояние защитного покрытия и в случае повреждения его восстанавливают.

16. Спецобувь (резиновые сапоги) надевают непосредственно перед входом в емкость на чистом резиновом коврике.

Спецодежду, резиновый коврик и спецобувь, применяемые при санитарной обработке емкостей, после работы немедленно очищают, моют и хранят в специальных шкафах.

Дезинфекцию резиновых сапог и коврика производится 0,1%-ным раствором сернистой кислоты.

17. Новую деревянную тару (бочки, буты, чаны) на 7-15 сут замачивают чистой водой. В первые 3 сут воду меняют ежедневно, а в последующие дни - через каждые 3-4 сут. Обработку холодной водой проводят до тех пор, пока сливаемая вода будет без цвета, запаха и привкуса.

18. Для сокращения продолжительности обработки новых бочек замачивание водой заменяют пропариванием бочек с 5%-ным содовым раствором.

Мойку новых бочек производят по следующей схеме:

- 1) ополаскивание холодной водой;
- 2) обработка паром в течение 30 мин;
- 3) мойка горячим 5%-ным раствором кальцинированной соды;
- 4) тщательное ополаскивание горячей водой (при добавлении нескольких капель раствора хлорного железа смывная вода не должна чернеть);
- 5) обработка 2%-ным раствором серной кислоты;
- 6) тщательное ополаскивание горячей водой;
- 7) пропаривание "сухим" паром в течение 5 мин.

Для механизации мойки бочек применяют бочкомоечные машины. Пропаривание бочек паром производят при положении бочки шпунтовым отверстием вниз.

Примечание. Деревянную тару после ремонта (при замене старой клепки на новую) обрабатывают по схеме, принятой для мойки новой тары.

19. Обработку новых бочек и чанов производят с помощью специальных щеток в той же последовательности и теми же средствами, что и при мойке бочек.

20. Деревянную тару из-под здорового вина промывают холодной водой, пропаривают сухим паром в течение 15 мин, просушивают, после чего используют в производстве.

21. При использовании бочек, бочков и чанов из-под красного вина под налив белых вин тару обрабатывают по такой схеме:

- 1) ополаскивание холодной водой;
- 2) обесцвечивание 2-3%-ным раствором хлорной извести или соляной кислоты;
- 3) ополаскивание водой;
- 4) мойка горячим 10%-ным раствором кальцинированной соды;
- 5) ополаскивание горячей водой;
- 6) пропаривание в течение 30 мин.

22. Инфицированные емкости отделяют от "здоровых" и тщательно обрабатывают с применением дезинфицирующих средств.

Бочки с запахом плесени хорошо промывают в течение 30 мин, затем промывают горячей и ополаскивают холодной водой.

При сохранении запаха плесени после указанной мойки из бочки вынимают днище и внутреннюю поверхность ее тщательно моют с помощью щетки холодной водой, а затем 5-10%-ным раствором кальцинированной соды. После этого вставляют днище, бочку хорошо пропаривают (предварительно наливают немного воды) и ополаскивают холодной водой. При наличии запаха плесени и после указанной обработки производят выжигание внутренней поверхности бочки.

Дубовые емкости, инфицированные уксуснокислыми и молочнокислыми бактериями, обрабатывают по следующей схеме:

- 1) мойка холодной водой;
- 2) пропаривание в течение 30 мин;
- 3) мойка горячим 5%-ным раствором кальцинированной соды;
- 4) ополаскивание горячей водой 2-3 раза;
- 5) обработка 1-2%-ным раствором серной кислоты;
- 6) мойка горячей водой;
- 7) ополаскивание холодной водой.

Вымытую емкость заполняют 0,1%-ным раствором сернистой кислоты и выдерживают в течение суток.

Раствор сернистой кислоты можно заменить раствором антиформина.

Примечание. При обработке деревянной тары горячими растворами и горячей водой их сливают, не допуская остывания.

23. Бочки, буты и чаны после мойки просушивают, окуривают сернистым ангидридом (из расчета 50 г SO_2 на 50 дал емкости), плотно закрывают и хранят по возможности в сухом помещении.

24. Качество мойки емкости, коммуникаций, инвентаря систематически должен проверять микробиолог. При микробиологическом контроле качества мойки следует

определять в смывах наличие дрожжей, плесеней, уксуснокислых и молочнокислых бактерий.

25. При длительном хранении тару во избежание рассыхания заполняют 0,1%-ным раствором сернистой кислоты. Бродильные чаны для предохранения от развития плесневых грибов обмазывают насыщенным раствором кальцинированной соды.

Допускается опыление внутренней поверхности деревянной тары кальцинированной содой или известью.

26. Промытые (при необходимости продезинфицированные 0,2%-ным раствором сернистой кислоты), пропаренные и просушенные шпунты и чопы на 2-3 мин опускают в кипящий парафин (ГОСТ 23683-79), затем после стекания парафина и остывания их используют для закрывания бочек, бутов и чанов.

27. В конце рабочей смены после завершения технологической операции оборудование тщательно промывают холодной водой, при необходимости 2%-ным раствором кальцинированной соды и горячей водой. Особое внимание уделяют мойке труднодоступных мест.

Технологическое оборудование, находившееся в контакте с больным вином, тщательно моют холодной водой, горячим раствором кальцинированной соды и горячей водой. Оборудование, детали которого изготовлены из пластмасс или покрыты лаками и смолами, нельзя мыть водой температурой выше 70⁰ С.

При мойке инфицированного оборудования только холодной водой его дезинфицируют 0,5%-ным раствором катапина, затем тщательно промывают холодной водой. Промывные воды проверяют индикатором бромкрезолпурпур на отсутствие катапина (при добавлении двух капель 0,1%-ного водного раствора индикатора к 5 мл промывной воды цвет ее должен быть фиолетовым, а не голубым).

Оборудование, изготовленное из нержавеющей стали, титана или таких пластмасс, как полиэтилен, полипропилен, фторопласт, сополимер этилена с пропиленом (СЭП), сополимер полиэтилена с полиизобутиленом (ПОВ), поливинилхлорид, можно мыть холодной водой и дезинфицировать не более 10 мин 0,1%-ным раствором сернистой кислоты, после чего его сразу же необходимо промыть водой.

28. Удаление **“винного камня”** с внутренней поверхности теплообменной и другой аппаратуры производят 8-10%-ным раствором кальцинированной соды, нагретым до температуры 50-60⁰ С. После удаления осадка аппараты промывают горячей и холодной водой.

29. По окончании сезона виноделия все оборудование тщательно промывают и просушивают. Металлические части, подверженные коррозии. Покрывают слоем технического вазелина (смазки УН) или смесью сала, воска и канифоли и обертывают бумагой. Деревянные части обмазывают насыщенным раствором кальцинированной соды.

30. Перед сезоном виноделия законсервированное оборудование тщательно обрабатывают. Металлические части машин и аппаратов, смазанные техническим вазелином или жиросодержащими смесями, протирают паклей, ветошью или бумагой, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, в горячей и холодной водой. Деревянное оборудование и деревянные части аппаратов перед началом работы также промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, горячей и холодной водой и парафинируют.

31. Поступающее на завод новое оборудование, покрытое жиросодержащими смесями, перед работой протирают паклей, ветошью или бумагой, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, горячей и холодной водой.

32. По окончании работы мелкий инвентарь (подставы, кановки, воронки и т.д.), изготовленный из нержавеющей стали и пластмасс, промывают холодной и горячей водой. При мойке пластмассового инвентаря температура горячей воды не должна превышать 70° С.

Деревянный инвентарь промывают холодной водой, 5%-ным раствором кальцинированной соды, а затем теплой и холодной водой.

33. Хлопчатобумажные ткани, применяемые для фильтрации вин, промывают холодной и горячей водой, 5%-ным раствором кальцинированной соды, горячей и холодной водой, затем не менее 30 мин обрабатывают 0,1%-ным раствором сернистой кислоты, ополаскивают холодной водой и сушат на воздухе.

При необходимости обработку хлопчатобумажных тканей сернистой кислотой заменяют кипячением в воде в течение 20- 30 мин.

Лавсановую ткань промывают холодной водой, обрабатывают 0,1%-ным раствором сернистой кислоты в течение 10 мин, затем ополаскивают холодной водой и сушат на воздухе.

34. Деревянную тару периодически протирают 5%-ным раствором кальцинированной соды. особое внимание уделяют санитарной обработке уторов и шпунтовых отверстий. Обручи окрашивают асфальтовым лаком или черной масляной краской. Уторы бочек и бутов, предназначенных для хранения белых вин, рекомендуется окрашивать в светло-зеленый цвет, красных вин - в красный цвет, коньячных спиртов и коньяков - в белый цвет.

Для окрашивания допускаются краски, разрешенные Министерством здравоохранения для применения в пищевой промышленности.

35. Деревянные и железобетонные стеллажи(лагери) под крупную тару и бочки белят раствором свежегашенной извести или окрашивают масляной краской.

36. Сусло, вино и осадки, попавшие на наружную поверхность емкости нужно немедленно смывать.

37. Необходимо своевременно устранять течи в емкостях и винодельческом оборудовании.

38. При установке бочек ярусами, при загрузке ярусов и при переливках запрещается становиться ногами на бочки. Для проведения этих работ должны быть сделаны специальные лесенки, скамейки-подставки, на которые становятся рабочие.

39. Весь уборочный инвентарь(тряпки, щетки, метелки и т.д.) должен ежедневно и по мере загрязнения обмываться и дезинфицироваться путем кипячения в воде или раствором сернистой кислоты.

Инвентарь для уборки оборудования должен иметь отличительную окраску и маркировку. Инвентарь и дезсредства должны храниться в отдельных шкафах.

40. Инвентарь слесарей и других ремонтных рабочих должен находиться в переносных инструментальных ящиках.

41. Тара для сбора винограда должна быть без повреждений, заусенцев и т.д., удобной, легкой, не обременяющей работников при переносе ее в наполненном состоянии. Она должна быть достаточно плотной и упругой, чтобы не происходило сдавливания и повреждения ягод винограда. Этим требованиям отвечает тара из

пластмасс, допущенных Министерством здравоохранения для использования в пищевой промышленности.

42. Не допускается применение металлической тары без покрытий для сбора, переноски и временного хранения винограда.

43. Тара, употребляемая для сбора, переноски и временного хранения винограда, должна быть чистой, сухой, не иметь запаха. По окончании работы ежедневно тара должна очищаться, промываться водой со щеткой и дезинфицироваться 0,5%-ным раствором диоксида серы. Промытая тара должна просушиваться на воздухе в перевернутом виде, уложенная рядами на чистые стеллажи или доски. Просушивание тары производится в таких местах, где исключается возможность её запыления и загрязнения.

44. Тара, предназначенная для сбора, переноски и временного хранения винограда, должна ежедневно просматриваться работником, ответственным за сбор винограда. Использование этой тары для каких-либо других целей запрещается.

Тара, применявшаяся в предшествующем сезоне, а также вновь приобретенная, перед направлением на виноградник должна быть предварительно очищена, промыта и продезинфицирована в соответствии с изложенным выше.

На зимнее хранение тара складывается в чистом виде, после тщательной просушки. Тара бочкового типа после очистки, мойки и дезинфекции смазывается насыщенным раствором кальцинированной соды, просушивается и хранится покрытой содовой пленкой.

Хранение тары производится в сухих помещениях. Совместное хранение в этих помещениях хозяйственных или технических продуктов, обладающих запахами (керосин, смазочные масла, хлорная известь и т.д.), запрещается.

45. Секаторы, ножницы и ножи, применяемые для резки винограда, должны быть чистыми, остро отточенными и не иметь следов ржавчины и посторонних запахов.

46. По окончании работы весь инструмент, применяемый для резки винограда, должен быть промыт водой, ополоснут 5%-ным раствором кальцинированной соды и снова водой и протерт насухо чистыми тряпками. Он должен храниться в отдельных шкафчиках или в специальных ящиках.

Шарнирные соединения секаторов и ножниц смазывают машинным, растительным маслом или техническим вазелином марки УН.

47. Использование инструмента, применяемого для резки винограда, не по прямому назначению запрещается.

УШ. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ПРОЦЕССУ И ВЫПУСКУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Все поступающее сырье (виноградн. спирт, свекловичный сахар, органические кислоты и др.), вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция (вино) должны соответствовать действующим нормативным документам и иметь сертификаты или качественные удостоверения.

2. На территории виноградника за 20 дней до сбора винограда должны быть закончены все дорожные, строительные, агротехнические и другие работы, при выполнении которых могут создаваться условия для повреждения ягод, попадания в виноград посторонних запахов, запыления его какими-либо посторонними пылеобразующими веществами или усиления загрязнения винограда почвенной пылью.

3. Все пролегающие на территории виноградника проезжие дороги, пользование которыми может быть временно прекращено, на время сбора винограда должны быть закрыты.

4. Все мероприятия по борьбе с вредителями, болезнями винограда и сорняками, проводимые на виноградниках, должны выполняться в соответствии с утвержденными для данной зоны агроправилами. Применение данных ядохимикатов должно быть разрешено Министерством сельского хозяйства и Министерством здравоохранения.

5. Все мероприятия по борьбе с вредителями, болезнями и сорняками должны учитываться по каждому участку и заноситься в специальную книгу, хранящуюся у бригадира. В книге отмечаются сроки, способы борьбы, наименование, нормы и концентрации примененных ядохимикатов.

6. При ручном сборе, укладке и переноске гроздей винограда технических сортов не допускается обрывание, осыпание и утрамбовывание ягод.

7. Виноград, пораженный болезнями, засохший и загрязненный землей, отсортировывается от здорового и направляется на переработку отдельно.

8. Собранный виноград доставляется на винзавод немедленно или с таким расчетом, чтобы он мог быть переработан в тот же день. Хранение винограда на винограднике, в пути или на винзаводе более суток не допускается.

Каждая партия винограда, отправляемая на переработку, должна иметь сертификат, в котором указывается название препарата, дата и способ обработки ядохимикатами.

Перерабатываемый виноград проверяется лабораторией на остаточные количества примененных на винограднике ядохимикатов.

9. Транспортирование винограда с виноградников на пункты переработки осуществляется автомобильным транспортом (или тракторами) в специальных контейнерах из нержавеющей стали или в контейнерах, имеющих антикоррозийное покрытие, и гужевым транспортом в корзинах и ящиках, не допускающих потерь продукции.

10. Толщина слоя винограда в контейнерах не должна превышать 60 см.

11. Виноград при транспортировании накрывают брезентом или полиэтиленовой пленкой.

12. Запрещается в шланги набирать сусло и вино ртом. Для этого следует применять ливеры, микронасосы, предварительную заливку сифонов жидкостью или другие приспособления.

13. Обработка вина желтой кровяной солью допускается только на предприятиях, имеющих необходимое производственное оборудование и лабораторию, способную обеспечить надлежащий контроль за проведением этого процесса, при точном соблюдении Технологической инструкции по обработке вина желтой кровяной солью, что должно контролироваться работниками ТХМК.

14. Вино, прошедшее все стадии технологической обработки, должно быть совершенно прозрачным и розливостойким.

15. Розлив бутылки и баллоны или заготовку вина для отправки в бочках, цистернах и других видах тары необходимо производить с возможно меньшим доступом воздуха.

16. В стеклянных бутылках или в другой посуде, заполненной вином, не должно быть частиц, видимых невооруженным глазом. При обнаружении взвешенных частиц (кусочки корковой пробки, кристаллы винной кислоты и др.) вино направляется на доработку или фильтрацию.

17. На бутылках, этикетках, пробках не должно быть остатков клея и загрязнений.

18. Ящики для бутылок, блок-паки, цистерны, бочки и т.д. должны быть чистыми.

19. Розлив, упаковку и маркировку производят в соответствии с ГОСТ 5575.

IX. ТРЕБОВАНИЯ К БУТЫЛКАМ И ПРОБКАМ

1. Бутылки, предназначенные для розлива вина, должны отвечать требованиям стандартов и действующих технических условий (ГОСТ 10117-80, ГОСТ 13903-81, ГОСТ 13904., ГОСТ 13905-78 и ГОСТ 13906-78).

2. При приемке на завод бутылки, как новые, так и оборотные, подвергаются внешнему осмотру. В случае обнаружения трещин, малейшего нарушения целостности горлышка, венчика или наличия посторонних запахов (запах керосина, масла и т.д.) бутылки на мойку не допускаются.

3. Оборотные бутылки, имеющие на горлышке остатки от укупорочных изделий освобождаются от нее перед поступлением в бутылкомоечные машины.

4. Посудный цех должен размещаться в сухом, просторном и отапливаемом помещении и иметь соответствующие механизмы и приспособления для механизированной приемки, транспортирования и обработки посуды.

5. Вблизи посудного цеха должен находиться металлический бункер для централизованного сбора стеклобоя. Крышка бункера должна быть снабжена специальным затвором, исключающим возможность самопроизвольного открывания крышки.

6. Освободиться от стеклобоя бункер должен самотеком непосредственно в кузов автомобиля-самосвала.

7. Стеклобой, образующийся в цехе, должен быть немедленно собран металлическими совками и щетками (вениками) в специальные ящики и отвезен к бункеру.

8. Мойка бутылок должна производиться в бутылкомоечных машинах при строгом соблюдении инструкции и гарантировать полную чистоту внутренней и наружной поверхности.

9. При подаче бутылок из моечного отделения в цех розлива бутылки просматриваются на световом экране.

Светильники экранов для просвечивания и проверки бутылок должны иметь напряжение не выше 36 В, причем свет должен направляться непосредственно на бутылку.

10. Пробки для укупорки бутылок должны быть чистыми, эластичными без посторонних запахов и признаков плесени. Они должны соответствовать требованиям ГОСТ 5541. Новые корковые пробки обрабатывают горячей водой (температурой

80-90⁰C), а затем 0,5%-ным раствором SO₂. Пластмассовые пробки и вкладыши перед закупоркой бутылок моют водой и обрабатывают 0,5%-ным раствором SO₂.

X. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

1. В уборных, душевых, гардеробных и других бытовых помещениях уборка должна производиться несколько раз в день горячей водой и дезинфицирующими средствами. Унитазы, писсуары периодически очищаются от мочекислых солей соляной кислотой.

2. В уборных без канализации с наступлением теплого времени года должна производиться ежедневная дезинфекция (выбор и способ применения дезинфицирующих средств определяются органами санитарного надзора).

3. Для уборки и дезинфекции санузлов должен быть предназначен специальный инвентарь (ведро, совки, щетки и т.д.) с отличительной окраской и маркировкой.

XI. МЕРОПРИЯТИЯ ПО БОРЬБЕ С ГРЫЗУНАМИ И НАСЕКОМЫМИ

1. В помещениях винодельческих предприятий не допускается наличие грызунов и насекомых.

2. Для предупреждения появления насекомых и грызунов должен строго соблюдаться санитарный режим на территории, в производственных, складских и подсобных помещениях.

3. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы). Применение химических средств для уничтожения грызунов допускается только при условии проведения этих мероприятий специалистами-деаэродозаторами.

4. Для борьбы с уксусной мушкой рекомендуется производственные помещения окуривать сернистым газом, если это не приводит к порче контрольно-измерительной аппаратуры и оборудования.

5. Опрыскивание помещений хлорофосом для борьбы с уксусной мушкой производится только специалистами по дезинсекции.

XII. ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ РАБОТНИКОВ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ

1. Сборщики винограда обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены
а) рабочая одежда должна быть чистой и не иметь посторонних запахов (керосина, краски, рыбы и т.д.);

б) руки перед работой должны быть чисто вымыты с мылом;

в) руки в процессе работы должны быть чистыми и мыться по мере загрязнения и после каждого перерыва в работе (прием пищи, пользование уборными и др.);

г) запрещается держать в карманах одежды пищевые продукты и другие предметы.

2. работники винодельческих предприятий должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- а) приходить на работу в чистой одежде и в чистой обуви;
- б) при входе в производственные помещения тщательно очищать обувь;
- в) работать в чистой спецодежде, волосы убирать под колпак или косынку;
- г) запрещается застегивать спецодежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов, такие предметы личного туалета, как зеркало, одеколон, духи и т.д.;
- д) перед посещением уборной необходимо оставлять спецодежду в специально отведенном месте, после посещения уборной мыть руки с мылом;
- е) не принимать пищу и не курить в производственных помещениях, прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого местах;
- ж) соблюдать чистоту и порядок, после окончания работы убирать свое рабочее место.

3. Слесари, электрики, монтажники и другие рабочие, занятые ремонтно-строительными работами на предприятии, обязаны:

- а) выполнять правила личной гигиены;
- б) инструменты и запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных закрытых ящиках с ручками;
- в) при проведении работ принимать меры к предотвращению попадания посторонних предметов в виноград, сусло и вино.

ХIII. ОБЯЗАННОСТИ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ НАСТОЯЩИХ ПРАВИЛ

1. На каждом предприятии должен быть санитарный журнал, зарегистрированный в местной санитарно-эпидемиологической станции.

2. Санитарный журнал должен храниться у руководителя предприятия, его заместителя, у ведомственного санитарного работника предприятия.

3. Администрация винодельческого предприятия обязано обеспечить:

- а) каждого работника спецодеждой в соответствии с утвержденными нормами;
- б) регулярную стирку и починку спецодежды и выдачу ее работникам для носки только во время работы;
- в) наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих средства и дезинфицирующих средств для уборки;
- г) систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и деаэризаторных мероприятий согласно графику, согласованному с местными органами Государственного санитарного надзора;
- д) проведение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму всеми работниками производственных цехов с занесением результатов в специальный журнал.

4. Ответственность за санитарное состояние завода и соблюдение настоящих Санитарных правил несет директор винзавода.

Ответственность за санитарное состояние оборудования, аппаратуры и рабочего места несет рабочий.

5. Директор винодельческого предприятия обязан организовать проверку знаний по санитарии, а также знаний правил санитарно-гигиенического режима предприятия

рабочими, инженерно-техническими работниками и служащими, соприкасающимися с виноградом, сушлом и вином в процессе работы.

6. Каждый работник должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами. Вновь принимаемые лица могут быть допущены к работе лишь после проведения санитарного инструктажа и ознакомления с санитарными правилами.

Вновь принимаемые лица могут быть допущены к работе лишь после проведения санитарного инструктажа и ознакомления с Санитарными правилами.

7. Санитарные правила обязательны к выполнению всеми работниками винодельческих предприятий.

8. Контроль за выполнением настоящих Санитарных правил возлагается на руководителя предприятия и органы ведомственного и Государственного санитарного надзора.