

Нормы Декрета Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 года № 7 «О развитии предпринимательства» в части сферы строительства.

Общие требования пожарной безопасности к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими требованиями устанавливаются общие требования пожарной безопасности к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, в целях защиты от пожаров жизни, здоровья людей и материальных ценностей.

2. Советом Министров Республики Беларусь определяются обязательные для соблюдения специфические требования по обеспечению пожарной безопасности для объектов, специально предназначенных для пребывания детей, а также объектов с одновременным пребыванием свыше 300 человек, объектов социальной сферы и здравоохранения с круглосуточным пребыванием людей, взрывопожароопасных и пожароопасных производств, объектов железнодорожного транспорта, метрополитена, гражданской и государственной авиации, на судах внутреннего водного транспорта, в лесах, при осуществлении геологоразведочных работ.

ГЛАВА 2 ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЕЙ (ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ), РАБОТНИКОВ СУБЪЕКТОВ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ

3. Руководитель субъекта хозяйствования обязан:

3.1. обеспечить:

соблюдение и контроль выполнения требований пожарной безопасности на объекте;

работоспособность и исправность средств противопожарной защиты и пожаротушения, противопожарного водоснабжения, связи, защиты от статического электричества, наружных пожарных лестниц, ограждений крыш зданий, а также постоянную готовность к применению этих средств;

3.2. организовать:

разработку инструкций по пожарной безопасности в соответствии с настоящими требованиями;

подготовку работников по программам пожарно-технического минимума, определяемым Министерством по чрезвычайным ситуациям, и проведение противопожарных инструктажей, а также обучение работников мерам пожарной безопасности;

проведение технологических процессов в соответствии с эксплуатационной и технологической документацией;

информирование работников о состоянии пожарной безопасности субъекта хозяйствования;

наличие стендов с информацией о пожарной безопасности и их своевременное обновление¹;

уборку территории от сухой растительности и горючих отходов;

¹ Действие абзаца шестого подпункта 3.2 пункта 3 не распространяется на индивидуальных предпринимателей и микроорганизации.

3.3. в случае проведения массового мероприятия организовать до начала его проведения осмотр помещений на предмет соблюдения требований пожарной безопасности, а также назначить лиц, ответственных за пожарную безопасность, и обеспечить их дежурство.

4. Руководитель имеет право назначить лиц, ответственных за пожарную безопасность субъекта хозяйствования (его структурных подразделений), которые обязаны:

4.1. обеспечить:

пожарную безопасность и противопожарный режим на закрепленных за ними объектах;

содержание в работоспособном и исправном состоянии средств противопожарной защиты и пожаротушения, противопожарного водоснабжения, связи, защиты от статического электричества, наружных пожарных лестниц, ограждений крыш зданий;

подготовку работников по программам пожарно-технического минимума, определяемым Министерством по чрезвычайным ситуациям, и проведение противопожарных инструктажей, а также обучение работников мерам пожарной безопасности;

4.2. информировать руководителя обо всех обнаруженных нарушениях требований пожарной безопасности и противопожарного режима и незамедлительно принимать меры по их устранению.

5. В случае возникновения пожара руководитель (должностное лицо) субъекта хозяйствования обязан:

5.1. до прибытия пожарных аварийно-спасательных подразделений:

организовать передачу сообщения о пожаре в пожарные аварийно-спасательные подразделения;

вызвать при необходимости скорую медицинскую помощь, а также аварийные службы;

принять незамедлительные меры по обеспечению эвакуации людей и ограничению распространения пожара (вплоть до остановки оборудования);

организовать выполнение действий, предусмотренных инструкциями по пожарной безопасности;

5.2. по прибытии на пожар пожарных аварийно-спасательных подразделений:

предоставить доступ на территорию и в помещения работникам этих подразделений;

сообщить сведения:

а) о месте пожара и наличии (возможности наличия) людей на объекте;

б) о мерах, предпринятых для ликвидации пожара, и людях, занятых ликвидацией очагов горения;

в) о наличии взрывопожароопасных материалов, баллонов с газом, легковоспламеняющихся жидкостей, горючих жидкостей;

5.3. при включении в состав штаба на пожаре:

обеспечить выполнение задач, поставленных руководителем тушения пожара;

предоставить информацию руководителю тушения пожара об особенностях субъекта хозяйствования;

координировать действия работающих на объекте при выполнении задач, поставленных руководителем тушения пожара;

5.4. на основании причин и условий, способствовавших возникновению пожара, организовать разработку и выполнение мероприятий по их исключению в дальнейшем.

6. Каждый работник субъекта хозяйствования обязан:

знать требования пожарной безопасности, соблюдать противопожарный режим субъекта хозяйствования;

не совершать действий, которые могут привести к возникновению пожара;

уметь применять первичные средства пожаротушения и средства самоспасения;

незамедлительно приступить к эвакуации при срабатывании систем оповещения о пожаре и управления эвакуацией либо при поступлении иной информации о пожаре;

при обнаружении пожара:

а) незамедлительно сообщить по телефону 101 или 112 либо непосредственно в пожарное аварийно-спасательное подразделение адрес и место пожара;

б) принять возможные меры по оповещению людей и их эвакуации, а также тушению пожара имеющимися первичными средствами пожаротушения.

ГЛАВА 3 ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

7. Субъектом хозяйствования должна быть разработана общеобъектовая инструкция по пожарной безопасности. Данная инструкция утверждается руководителем субъекта хозяйствования. Требования к содержанию такой инструкции определяются Министерством по чрезвычайным ситуациям.

8. Общеобъектовая инструкция по пожарной безопасности должна разрабатываться специалистами на основе настоящих требований и других обязательных для соблюдения требований технических нормативных правовых актов и нормативных правовых актов, содержащих требования пожарной безопасности, исходя из специфики пожарной опасности зданий, сооружений и помещений, наружных установок и территорий, используемых в производственном (технологическом) процессе веществ и материалов, оборудования.

ГЛАВА 4

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НА ОБЪЕКТЕ

9. Здания, сооружения, помещения, наружные установки и оборудование должны эксплуатироваться в соответствии с настоящими требованиями, проектной документацией и эксплуатационной документацией на них.

10. Для каждого принадлежащего субъекту хозяйствования здания, сооружения, помещения и наружной установки субъектом хозяйствования должны быть определены категории по взрывопожарной опасности в соответствии с критериями, определяемыми Министерством по чрезвычайным ситуациям.

11. Курение на объектах допускается только в специально отведенных местах, определенных инструкциями по пожарной безопасности, оборудованных в установленном порядке и обозначенных указателями «Место для курения».

12. Режим курения в залах объектов общественного питания должен осуществляться в соответствии с общеобъектовой инструкцией по пожарной безопасности.

13. Руководителем субъекта хозяйствования (должностным лицом) должно быть обеспечено ознакомление (под подпись) граждан, прибывающих в гостиницы, мотели, общежития и другие здания, приспособленные для временного пребывания людей, с правилами пожарной безопасности.

При наличии на объектах иностранных граждан речевые сообщения в системах оповещения о пожаре и управления эвакуацией людей, а также памятки о мерах пожарной безопасности выполняются на русском и английском языках.

14. Въезды (выезды), дороги, проезды и подъезды к зданиям, сооружениям, наружным установкам и водосточникам должны содержаться в состоянии, обеспечивающем свободный подъезд аварийно-спасательной техники.

15. При механизированном открывании въездных ворот, шлагбаумов или других ограничивающих въезд устройств они должны иметь возможность ручного открывания.

16. В противопожарных разрывах между зданиями, сооружениями не допускается складирование горючих материалов, строительство временных и установка мобильных зданий, сооружений.

17. Контролируемое разведение костров, размещение специальных приспособлений для горящего угля (мангал, барбекю, гриль, камин и аналогичные приспособления) допускаются на территориях торговых объектов, объектов общественного питания, ярмарок, рынков и выставок, баз отдыха, курортных и парковых зон, зон отдыха и туризма при условиях:

размещения очагов горения на расстоянии, исключающем загорание ближайших строений и других горючих предметов (материалов);

размещения вблизи очагов горения средств тушения;

обеспечения непрерывного контроля за процессом горения.

По окончании использования очагов горения либо после прекращения постоянного контроля за процессом горения остатки горящих (тлеющих) материалов должны быть потушены до полного прекращения тления.

18. Проведение культурных мероприятий и производство фильмов на открытых площадках с применением открытого огня, пиротехнических изделий и фейерверков должны осуществляться в соответствии с утверждаемым руководителем субъекта хозяйствования планом организационно-технических мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в подготовительный период и период проведения указанных мероприятий.

19. В случае повышения пожарной опасности (установление устойчивой сухой, жаркой и ветреной погоды, получение штормового предупреждения) местными Советами депутатов, исполнительными и распорядительными органами может временно приостанавливаться на соответствующих территориях разведение костров, проведение пожароопасных работ.

ГЛАВА 5

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ И ПОМЕЩЕНИЙ

20. Не допускается хранение легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, баллонов с горючим газом, а также емкостей после их применения на чердаках, подвальных, цокольных, технических этажах и в подпольях зданий, на лестничных клетках и в лифтовых холлах, на балконах и лоджиях, в заэкранном и подтрибунном пространстве, под сценой или подмостками для эстрадных выступлений.

21. В зданиях, сооружениях и помещениях не допускается применение:

пиротехнических изделий;

открытого огня (свечи, факелы и другие эффекты с применением огня)².

² За исключением случаев использования огня при проведении служб и обрядов в культовых зданиях, сооружениях, а также при горении свечей в спа-объектах для создания комфортной обстановки, в залах объектов общественного питания при оформлении столов, подаче блюд и изделий, доставке покупателям продукции общественного питания по их заказам.

22. Помещения, в которых в результате технологического процесса образуются горючие пыли, их отложения на строительных конструкциях, инженерном, технологическом оборудовании и коммуникациях, должны систематически очищаться. Периодичность очистки должна определяться инструкциями по пожарной безопасности либо иными документами, принятыми субъектом хозяйствования, с учетом особенностей технологических процессов, графика проведения технического обслуживания и ремонта.

23. Хранение бензина, дизельного топлива в помещениях гаражей-стоянок допускается только в плотно закрывающейся металлической таре либо полимерной таре с антистатическими свойствами.

24. На территории гаражных кооперативов, в гаражах-стоянках, а также на автомобильных стоянках под навесами не допускается³:

пользоваться открытым огнем;

оставлять транспортные средства при наличии течи из топливной системы;

осуществлять в помещениях заправку и слив топлива.

³ За исключением мастерских, предназначенных для оказания услуг по техническому обслуживанию и ремонту транспортных средств.

25. Декорации, бутафории, сценическое и выставочное оформление, драпировки и шторы должны изготавливаться из трудновоспламеняемых материалов либо быть обработанными с использованием огнезащиты для придания им трудновоспламеняемости.

26. В процессе эксплуатации конструктивные решения по обеспечению огнестойкости не должны ухудшаться, поврежденные участки огнезащитных покрытий должны своевременно восстанавливаться.

27. К эксплуатации допускаются теплогенерирующие аппараты и отопительные приборы только промышленного (заводского) изготовления (кроме тепломеханических печей) при соблюдении определяемых Министерством по чрезвычайным ситуациям требований в части их размещения и эксплуатации.

28. При эксплуатации вентиляционных систем не допускается:

подключать к ним газовые отопительные приборы;

отключать или снимать огнезадерживающие устройства;

закрывать вытяжные каналы, отверстия и решетки, входящие в противодымную защиту.

ГЛАВА 6

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

29. Технологические процессы должны проводиться в соответствии с техническими или эксплуатационными инструкциями технологического оборудования и технологическими документами, утвержденными субъектами хозяйствования.

30. Не допускается:

выполнять производственные операции (технологические процессы) на оборудовании и установках с неисправностями, которые могут привести к пожарам, а также при отключении средств измерений, автоматизации, систем контроля, управления и противоаварийной автоматической защиты, определяющих заданные режимы температуры, давления, концентрации и другие технологические параметры горючих газов, паров, жидкостей;

оставлять без присмотра включенные в электросеть электрические приборы и оборудование, за исключением приборов, эксплуатационными документами на которые допускается их работа без надзора;

складировать в производственных помещениях горючие вещества, горючие материалы и готовую продукцию, которая может воспламениться;

вскрывать тару, фасовать продукцию, готовить рабочие смеси взрыво- и пожароопасных веществ и материалов в местах их хранения;

выдавать (принимать) легковоспламеняющиеся и горючие жидкости, горючие газы на территории субъекта хозяйствования во время грозы и при опасности появления атмосферных разрядов.

31. Хранение (складирование) веществ и материалов должно осуществляться с учетом их агрегатного состояния, совместимости хранения, а также однородности средств тушения в соответствии с порядком хранения веществ и материалов, определяемым Министерством по чрезвычайным ситуациям, и технологическими инструкциями.

Применение и хранение на объектах веществ и материалов неизвестного состава и с неизученными взрывопожароопасными свойствами запрещается.

Химические реактивы, способные самовозгораться при контакте с воздухом, водой, горючими веществами или образовывать взрывчатые смеси (карбид кальция и другие карбиды, щелочные металлы, гидрид натрия, перекись бария и прочие), должны храниться в особых условиях, полностью исключая такой контакт, а также влияние высоких температур и механических воздействий.

32. При работе с легковоспламеняющимися и горючими жидкостями, горючими газами следует предусматривать мероприятия по предотвращению образования искр и статического электричества.

33. При утечке легковоспламеняющихся и горючих жидкостей, горючих газов следует прекратить все технологические операции и принять меры по ликвидации пожароопасной ситуации. Пролитые легковоспламеняющиеся и горючие жидкости должны быть немедленно убраны с помощью сорбирующих материалов или других пожаробезопасных средств и удалены из помещений и с территории.

34. Места проведения огневых работ могут быть постоянными, организуемыми в специально оборудованных для этих целей цехах, мастерских или на открытых площадках, а также временными, когда работы проводятся вне специально отведенных и оборудованных для этих целей производственных помещений, участков, открытых площадок.

Огневые работы на временных местах разрешается проводить только при наличии оформленного наряда-допуска, выданного руководителем организации, индивидуальным предпринимателем или лицом, имеющим право выдачи наряда-допуска. Перечень должностей, имеющих право выдачи наряда-допуска, определяется руководителем организации, индивидуальным предпринимателем⁴.

Форма и порядок оформления наряда-допуска определяются Министерством по чрезвычайным ситуациям.

Работы по ликвидации аварий могут проводиться без оформления наряда-допуска, но только до устранения прямой угрозы травмирования людей. Дальнейшие работы по ликвидации аварий и локализации их последствий должны проводиться после оформления наряда-допуска⁴.

При проведении огневых работ на объекте сторонней организацией ответственным за проведение огневых работ лицом является специалист данной организации, что фиксируется в наряде-допуске.

Руководитель подразделения организации, индивидуальный предприниматель, на объектах которых проводятся огневые работы сторонней организацией, индивидуальным предпринимателем, должны проверить наличие и действие талона о прохождении пожарно-технического минимума у лица, ответственного за проведение огневых работ.

К проведению огневых работ, в том числе работ с применением метилацетиленалленовой фракции, допускаются лица, имеющие соответствующую квалификацию по профессии, прошедшие соответствующую профессиональную подготовку.

⁴ За исключением аварийно-спасательных и других неотложных работ, проводимых органами и подразделениями по чрезвычайным ситуациям.

35. Проведение огневых работ не допускается:

при неисправном оборудовании для проведения работ;

на свежеекрашенных поверхностях оборудования, конструкций;

на емкостных сооружениях, коммуникациях, заполненных горючими и токсичными веществами;

на оборудовании, находящемся под давлением или электрическим напряжением;

на элементах зданий, выполненных из легких металлических конструкций с горючими и трудногорючими утеплителями;

одновременно с устройством гидроизоляции и пароизоляции на кровле, монтажом панелей с горючими и трудногорючими утеплителями, наклейкой покрытий полов и отделкой помещений с применением горючих лаков, клеев, мастик и других горючих материалов;

при отсутствии на месте проведения работ средств пожаротушения.

На объектах дошкольного и общего среднего образования не допускается проведение огневых работ в помещении при наличии в указанных помещениях детей, а также при проведении массовых мероприятий.

36. Во время проведения огневых работ в цехе, помещении, на наружной установке не допускается:

проведение окрасочных работ;

выполнение операций по сливу (наливу) горючих жидкостей в резервуарах, расположенных в одном обваловании;

проведение других работ, которые могут привести к возникновению взрывов и пожаров из-за загазованности или запыленности мест, где проводятся огневые работы.

37. В местах хранения и вскрытия барабанов с карбидом кальция запрещается:

курение;

пользование открытым огнем;

применение инструмента, образующего искры.

38. Использование агрегатов для наплавления рулонных материалов с утолщенным слоем допускается при устройстве кровли только по железобетонным плитам и покрытиям с применением негорючего утеплителя.

Варка и растопление битума и смол должны производиться в специальных котлах, устанавливаемых на специально отведенных участках.

Запрещается устанавливать котлы на покрытиях зданий (сооружений), а также оставлять их без присмотра при разогревании битумных составов.

После окончания работ топки котлов должны быть потушены и залиты водой.

39. Проведение огневых работ на действующих взрыво- и взрывопожароопасных объектах допускается в исключительных случаях, когда эти работы невозможно проводить в специально отведенных местах, как правило, в дневное время суток бригадой исполнителей в составе не менее 2 человек.

40. Площадки, металлоконструкции, конструктивные элементы зданий, находящиеся в зоне проведения огневых работ, должны быть очищены от взрыво-, взрывопожаро- и пожароопасных продуктов на расстояние не менее расстояния разлета искр. На месте проведения огневых работ должны быть приняты меры по недопущению разлета искр за пределы зоны проведения огневых работ.

Сливные воронки, выходы из лотков и другие устройства, связанные с канализацией, в которых могут быть горючие газы и пары, должны быть перекрыты, монтажные проемы и незаделанные отверстия в перекрытиях и стенах - закрыты негорючим материалом.

41. Место проведения огневых работ должно быть обеспечено первичными средствами пожаротушения, виды и количество которых определяются лицом, ответственным за подготовку огневых работ, а при наличии в здании внутреннего противопожарного водопровода от ближайшего пожарного крана прокладывается рукавная линия.

Перед началом, после каждого перерыва и во время проведения огневых работ должен осуществляться контроль за состоянием загазованности воздушной среды углеводородами в емкостных сооружениях, трубопроводах, резервуарах и технологическом оборудовании, на которых проводятся огневые работы, и в опасной зоне производственного помещения (территории). В случае повышения содержания горючих веществ в опасной зоне или технологическом оборудовании до предельно допустимых значений огневые работы должны быть немедленно прекращены.

После окончания работы или при перерывах в работе на постоянных местах огневых работ газовое оборудование должно быть отключено, а шланги - отсоединены и освобождены от горючих жидкостей и горючих газов.

42. Огневые работы должны быть немедленно прекращены при обнаружении отступлений от настоящих требований, несоблюдении мер безопасности и специальных требований к видам огневых работ, возникновении опасной ситуации, по требованию лиц контролирующих служб организации, должностных лиц органов, уполномоченных на осуществление контроля (надзора).

43. Баллоны с газом, устанавливаемые в помещениях, должны находиться на расстоянии не менее 1 метра от радиаторов отопления и других отопительных приборов и печей и не менее 5 метров от источников тепла с открытым огнем.

Проведение огневых работ на объектах организации, на которых обращаются легковоспламеняющиеся, горючие жидкости, горючие газы, допускается не ближе:

100 метров - от железнодорожных сливноналивных эстакад (площадок налива (слива) в автоцистерны) при производстве операций слива (налива);

50 метров - от железнодорожных сливноналивных эстакад (площадок налива (слива) в автоцистерны) при отсутствии операций слива (налива);

40 метров - от наружных установок, зданий, сооружений, газокomppressorных, действующего оборудования, емкостных сооружений, газгольдеров, резервуарных и емкостных парков, отдельных резервуаров и емкостей, содержащих легковоспламеняющиеся, горючие жидкости, горючие газы;

20 метров - от канализационных колодцев и стоков, гидравлических затворов и сливных трапов канализации, прямиков ливнеприемников, узлов, задвижек и возможных мест утечки горючего продукта.

В случае расположения канализационных колодцев и стоков ближе указанного расстояния крышки колодцев следует засыпать слоем песка (земли) толщиной не менее 0,1 метра.

В исключительных случаях при невозможности соблюдения указанных расстояний проведение огневых работ допускается только при разработке и реализации комплекса дополнительных мер по исключению возможности возникновения пожара.

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОЙ ЭВАКУАЦИИ ПРИ ПОЖАРЕ

44. Пути эвакуации и эвакуационные выходы должны быть обозначены указательными знаками пожарной безопасности, предусмотренными техническими нормативными правовыми актами. Указанные знаки должны содержаться в исправном состоянии.

45. При одновременном нахождении на этаже более 10 человек должны быть разработаны планы эвакуации людей при пожаре для каждого этажа здания, сооружения. План эвакуации утверждается руководителем субъекта хозяйствования по форме, определяемой Министерством по чрезвычайным ситуациям, и размещается на видном месте.

46. В жилых помещениях гостиниц и других зданиях, сооружениях, пожарных отсеках, предназначенных для временного проживания людей, на видных местах должны быть вывешены схематический план индивидуальной эвакуации людей с соответствующего этажа, памятки с требованиями правил пожарной безопасности для проживающих и действиями на случай возникновения пожара.

47. Для размещения тяжелобольных и лиц, лишенных возможности самостоятельно свободно передвигаться, должны использоваться кровати, позволяющие перевозить (эвакуировать) их при пожаре. При отсутствии таких кроватей для эвакуации людей при пожаре необходимо иметь носилки из расчета одни носилки на каждые пять человек. Носилки должны храниться в доступных, специально отведенных местах.

48. Замки (запоры) на дверях, расположенных на путях эвакуации (двери, разделяющие коридоры, двери тамбуров-шлюзов, вестибюлей, холлов, лифтовых холлов, незадымляемых лестничных клеток, помещений с массовым пребыванием людей, наружные эвакуационные двери), должны обеспечивать возможность их свободного открывания изнутри без ключа.

49. В случаях необходимости устройства запоров на дверях допускается устройство электромагнитных замыкателей, срабатывающих вручную, дистанционно и автоматически (от оборудования пожарной автоматики). Устройства, автоматически закрывающие противопожарные и дымонепроницаемые двери и шторы, должны находиться в работоспособном и исправном состоянии. Фиксировать противопожарные и дымонепроницаемые двери в открытом положении, а также снимать их не допускается (если иное не предусмотрено проектной документацией).

50. Для обеспечения безопасной эвакуации не допускается:

загромождать проходы, выходы, двери на путях эвакуации, эвакуационные выходы на кровлю, устанавливать выставочные стенды, торговые лотки, мебель, цветы, растения и другое имущество, уменьшающее минимальную эвакуационную ширину и высоту;

изменять направление открывания дверей на препятствующее выходу из зданий и помещений;

устраивать на путях эвакуации имитацию дверей, устанавливать турникеты (без дублирования проходов в них распашной калиткой с обеспечением требуемой эвакуационной ширины или без обеспечения возможности их принудительного открытия) и другое имущество, препятствующее безопасной эвакуации;

использовать лифты, подъемники, эскалаторы для эвакуации людей при пожаре. При возникновении пожара эскалаторы необходимо выключать и блокировать;

размещать под маршами эвакуационных лестничных клеток горючие материалы и устраивать различные помещения, за исключением узлов управления центрального отопления, водомерных узлов.

51. В вестибюлях, холлах и фойе открытых лестниц, на площадках лестничных клеток, лестницах всех типов, не являющихся эвакуационными, а также под их маршами допускается устраивать отдельные неэлектрифицированные рабочие места при соблюдении минимальной эвакуационной ширины и высоты.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОПРЕДЕЛЕНИЮ КОЛИЧЕСТВА ПЕРВИЧНЫХ СРЕДСТВ ПОЖАРОТУШЕНИЯ И СИСТЕМАМ ПРОТИВОПОЖАРНОГО ВОДОСНАБЖЕНИЯ

52. К первичным средствам пожаротушения относятся:

огнетушители;

немеханизированный ручной пожарный инструмент;

емкости с запасом воды;

полотнище противопожарное.

53. Определение необходимого типа и количества первичных средств пожаротушения должно проводиться в соответствии с нормами, определяемыми Министерством по чрезвычайным ситуациям, в зависимости от их огнетушащей способности, а также площади защищаемых помещений, открытых площадок и установок.

54. Комплектование технологического оборудования огнетушителями осуществляется согласно требованиям технических условий (паспортов) на указанное оборудование. Огнетушители должны содержаться и использоваться в соответствии с рекомендациями (паспортами) их производителей, быть исправными и работоспособными.

55. В кабельных сооружениях, а также в зданиях закрытых распределительных устройств, общестанционных пунктов управления, закрытых распределительных устройств, совмещенных с общестанционными пунктами управления, подстанций и электростанций первичные средства пожаротушения должны размещаться у входов в помещения.

56. При эксплуатации систем противопожарного водоснабжения не допускается:

отключать участки водопроводной сети с установленными на них пожарными гидрантами и кранами, а также снижать напор в сети ниже требуемого для пожаротушения. При выходе из строя насосных станций, аварии или проведении

ремонтных работ об этом необходимо незамедлительно сообщить по телефону 101 или 112;

проводить дополнительные подключения к сети противопожарного водоснабжения, связанные с увеличением расхода воды и понижением давления в сети, без разработки проектной документации и последующего проведения наружных испытаний на обеспечение требуемого расхода;

демонтировать пожарные гидранты и краны.

57. Для систем наружного противопожарного водоснабжения должны быть приняты меры, обеспечивающие возможность их применения в любую пору года.

Пожарные гидранты, водоемы должны иметь опознавательные знаки, соответствующие требованиям технических нормативных правовых актов. Такие знаки следует размещать на видных местах. Использованный запас воды для целей пожаротушения должен быть восстановлен в сроки, установленные техническими нормативными правовыми актами.

Проверка состояния наружного и внутреннего противопожарного водоснабжения осуществляется в порядке, определяемом Министерством по чрезвычайным ситуациям.

ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОТИВОПОЖАРНОГО ИНСТРУКТАЖА И ПРОВЕРКИ ЗНАНИЙ РАБОТНИКОВ ПО ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

58. Порядок подготовки работников по вопросам пожарной безопасности и проверки их знаний в данной сфере, включая порядок проведения противопожарного инструктажа, порядок проведения подготовки по программе пожарно-технического минимума, категории работников, подлежащих обязательной подготовке по этой программе, определяются Министерством по чрезвычайным ситуациям.

59. Порядок организации подготовки по программе пожарно-технического минимума, проверки полученных знаний, умений и навыков, категории работников, подлежащих обязательной подготовке, место, периодичность проведения подготовки и лица, ответственные за ее организацию (проведение), определяются приказом руководителя субъекта хозяйствования.

ГЛАВА 10 ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

60. Ответственность за нарушение и (или) невыполнение настоящих требований устанавливается в соответствии с законодательством.

61. Ответственность за обеспечение пожарной безопасности объекта при его аренде (субаренде, ссуде) устанавливается в соответствии с договором аренды (субаренды, ссуды), если иное не предусмотрено законодательством.

ГЛАВА 11 ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ

62. Для целей настоящих требований применяются следующие термины и их определения:

массовое мероприятие - спортивное, спортивно-массовое, культурно-зрелищное, религиозное мероприятие, выборы, новогоднее и иное мероприятие, проводимое вне специально предназначенных мест с пребыванием в одном помещении более 50 человек одновременно;

объект - территория, здание, сооружение, помещение или его часть, наружная установка;

огневые работы - работы повышенной опасности, связанные с применением открытого огня, искрообразованием и нагреванием до температур, способных вызвать воспламенение материалов и конструкций (электро- и газосварочные работы, газо-, электро-, бензорезка, работы по разогреву битума, нагреву деталей открытым пламенем, применение факелов, горелок);

противопожарный режим - комплекс противопожарных мероприятий при выполнении работ и эксплуатации объекта, предусмотренный нормативными правовыми актами и обязательными для соблюдения техническими нормативными правовыми актами, содержащими требования системы противопожарного нормирования и стандартизации;

противопожарный инструктаж - процесс ознакомления с мерами по обеспечению пожарной безопасности, безопасными методами и приемами работы (деятельности), выполнение которой входит в функциональные (должностные) обязанности работающего (обучающегося), или другой порученной работы;

пожарно-технический минимум - система знаний, умений и навыков, позволяющая работнику субъекта хозяйствования обеспечивать пожарную безопасность в рамках осуществления деятельности по занимаемой должности (профессии), в том числе при проведении работ повышенной опасности без специального образования в данной области;

пожароопасные работы - производственная деятельность, связанная с возникновением (возможностью возникновения) источников зажигания и (или) образованием (возможностью образования) смесей горючих веществ (газы, пары, пыли) с окислителем;

средства противопожарной защиты и пожаротушения - продукция, предназначенная для предотвращения, снижения риска возникновения, ограничения распространения пожара и его опасных факторов, тушения пожара, спасения (самоспасения) людей и ликвидации чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, защиты жизни и здоровья людей, имущества и окружающей среды от пожара, а также снижения риска причинения вреда и (или) нанесения ущерба вследствие пожара;

технологический процесс - часть производственного процесса, содержащая целенаправленные действия по получению, изменению и (или) определению свойств, состояния, состава обрабатываемых в нем веществ, материалов, продукции, других предметов и результатов труда.

Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются общие требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека условий деятельности субъектов хозяйствования, производимой ими продукции, выполняемых работ, оказываемых услуг.

2. Советом Министров Республики Беларусь определяются обязательные для соблюдения:

2.1. специфические санитарно-эпидемиологические требования:

к содержанию и эксплуатации радиационных объектов, объектов использования атомной энергии, объектов, являющихся источниками неионизирующего излучения, объектов агропромышленного комплекса и объектов промышленности, деятельность которых потенциально опасна для населения, организаций здравоохранения, иных организаций и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют медицинскую, фармацевтическую деятельность, учреждений образования, санаторно-курортных и оздоровительных организаций, учреждений социального обслуживания, общежитий и иных мест проживания, источников и систем питьевого водоснабжения, а также строящихся и реконструируемых объектов;

к установлению санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду, организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, процедурам их контроля, условиям труда работающих;

2.2. гигиенические нормативы.

3. В помещениях объектов должна поддерживаться чистота.

В помещениях объектов, в которых осуществляются обращение пищевой продукции, оказание бытовых услуг, текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.

Генеральная уборка и дезинфекция помещений должны проводиться не реже одного раза в месяц.

Помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.

Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается.

4. Запрещается осуществлять ремонтные работы в производственных помещениях объектов по производству пищевой продукции, оказанию бытовых услуг без прекращения деятельности в этих помещениях.

Эксплуатация оборудования после ремонта допускается только после проведения его санитарной обработки.

5. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах должны проводиться с использованием препаратов, разрешенных к применению. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий на объекте, в котором осуществляется обращение пищевой продукции, должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с пищевой продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

6. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7. Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в исправном состоянии.

8. Содержание и эксплуатация оборудования объекта должны соответствовать инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования).

9. При обращении продукции не допускается использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

10. На объектах должна быть аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств.

11. Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, оказании бытовых услуг, непосредственно связанных с воздействием на кожу, тело и волосы потребителя, обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

12. При обращении продукция должна соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

Пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.

13. Продукцию, изъятую из обращения, до утилизации или уничтожения необходимо хранить изолированно от остальной продукции.

ГЛАВА 2 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ

14. Выбор места размещения земельного участка для строительства (возведения) объектов проводится с соблюдением требований, предъявляемых к организации

санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

15. Функционирование объектов не должно ухудшать условия проживания человека по показателям, имеющим гигиенические нормативы.

16. При размещении объектов в многоквартирных жилых домах:

помещения объектов должны быть изолированы от жилых помещений и иметь отдельные входы (выходы);

деятельность объектов не должна приводить к выделению в воздушную среду жилых помещений вредных веществ с превышением предельно допустимой концентрации, создавать в жилых помещениях уровни шума, инфразвука, ультразвука, вибрации, электромагнитных полей с превышением гигиенических нормативов.

Запрещается располагать помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями многоквартирных жилых домов без проведения мероприятий, обеспечивающих соблюдение гигиенических нормативов условий проживания человека.

17. Территорию объекта необходимо содержать в чистоте. В целях хранения инвентаря для уборки территории объекта необходимо выделить отдельное помещение или специальное место.

На территории должны быть созданы условия для сбора отходов.

Сбор и временное хранение крупногабаритных отходов лома и отходов черных и цветных металлов (металлолома), тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов должны осуществляться на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях.

Площадки и конструкции, указанные в части третьей настоящего пункта, должны иметь удобные подъезды для транспортных средств, осуществляющих вывоз отходов,¹ и содержаться в чистоте.

Сбор и временное хранение ртутьсодержащих отходов на территории производственного объекта должны осуществляться в контейнерах, расположенных в изолированных помещениях.

¹ Требования не распространяются на индивидуальных предпринимателей и микроорганизации.

18. При осуществлении трудового процесса должно быть обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды.

19. В производственных помещениях, санитарно-бытовых помещениях объектов следует предусмотреть естественную и (или) механическую системы вентиляции в соответствии с характером производства (оказываемых услуг). Попадание воздушного потока системы вентиляции из загрязненной зоны в чистую зону не допускается.

Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии и чистоте. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки обязательно наличие паспортов. Определение эффективности работы вентиляционных установок необходимо проводить не реже одного раза в 3 года.

При размещении объектов в многоквартирных жилых домах система приточно-вытяжной вентиляции объектов должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих домов.

20. Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов должно соответствовать характеру труда и разряду зрительных работ.

Остекление оконных проемов должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и чистоте.

21. Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением.

Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты следует обеспечить нецентрализованным водоснабжением.

Системы холодного и горячего водоснабжения объектов должны обеспечивать подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.

22. Оборудование систем водоотведения объектов должно соответствовать предназначенной цели и обеспечивать полное удаление сточных вод. Система водоотведения должна быть в исправном состоянии.

23. Помещения объектов должны быть оборудованы туалетами для работников (при необходимости - для посетителей). Допускается наличие одного туалета для работников и посетителей. В туалетах должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены.

В местах размещения нестационарных объектов общественного питания, нестационарных торговых объектов должны функционировать общественные или биотуалеты.

При отсутствии централизованной системы водоотведения объектов в сельской местности необходимо устроить надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или установить биотуалеты, которые должны находиться на расстоянии не менее 20 метров от производственных помещений объекта.

Туалеты и (или) биотуалеты необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте.

24. На объектах, в которых разрешено курение, должны быть оборудованы специальные места на территориях объектов или комнаты для курения. Оборудовать специальные комнаты для курения необходимо так, чтобы перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в другие помещения не допускалось.

Специальные комнаты для курения и помещения объектов с выделением мест для курящих и некурящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха, выводящей воздух за пределы здания без рециркуляции.

ГЛАВА 3

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ

25. Планировка производственных помещений объектов, их конструкция, размещение, размер и условия содержания таких помещений должны обеспечивать:

возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

необходимое пространство для осуществления технологических операций;

условия для хранения сырья и продукции;

защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых.

26. Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами.

27. При вводе системы водоснабжения на объект по производству пищевой продукции предусматривается устройство для отбора проб воды.

Для организации санитарной обработки помещений и оборудования объекта по производству пищевой продукции должны быть предусмотрены устройства для забора питьевой воды и удаления сточных вод.

28. На объектах по производству, реализации и хранению пищевой продукции не допускается:

устройство подвесных линий сетей канализации с производственными и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

расположение санитарных узлов, душевых, прачечных и умывальных над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;

прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры;

использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;

размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;

размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях;

хранение в производственных помещениях объектов личной одежды и обуви работников, других веществ и материалов, не используемых при производстве продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств²;

проведение дезинфекции помещений в период выработки продукции.

Ремонт оборудования во время производственного цикла проводится при условии его ограждения.

²

² За исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

29. При организации постоянных рабочих мест в производственных помещениях должно быть обеспечено естественное освещение, если иное не предусмотрено требованиями технологии. В производственных помещениях без естественного освещения для отдыха работников должны предусматриваться места с естественным освещением. При этом коэффициент естественной освещенности не должен быть менее 0,5 процента.

30. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, максимально герметизируется и снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных вытяжных отсосов.

Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

Машины, аппараты и другое оборудование, являющиеся источниками пыли, должны быть укрыты, уплотнены и снабжены аспирационными устройствами, исключающими поступление пыли в воздушную среду производственных помещений.

31. На рабочих местах в производственных помещениях, где по условиям технологии производства полы постоянно мокрые или холодные, для работников должны предусматриваться подножные решетки (подставки).

32. Работники, занятые на производстве с вредными или опасными условиями труда, а также на работах, связанных с загрязнением или выполняемых в неблагоприятных температурных условиях, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты, в том числе специальной защитной одеждой, средствами индивидуальной защиты ног, смывающими и обезвреживающими средствами.

33. Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.

ГЛАВА 4

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, РЫНКОВ ПРИ ОБРАЩЕНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

34. На объектах общественного питания, в торговых объектах, в помещениях рынка запрещается:

проживание людей;

содержание в производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях животных и птиц.

35. Помещения объекта, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать:

формам и методам обслуживания;

организации производственного процесса: приготовлению, отпуску продукции;

исходным продуктам, используемым в работе.

36. Территория рынка должна быть разделена на функциональные зоны: торговую, административно-складскую, хозяйственную.

В торговой зоне должны располагаться торговые места, разделенные по видам и группам пищевой продукции, имеющие соответствующие обозначения.

Торговые ряды, расположенные вне помещений рынка, должны быть оборудованы крытыми навесами.

Административно-складская зона рынка должна включать административные, вспомогательные и бытовые помещения, в том числе помещения для хранения продукции, моечные для тары и торгового инвентаря и помещение для их хранения, моечную для уборочного инвентаря, предназначенного для уборки административных, вспомогательных и бытовых помещений, и помещение для его хранения, гардеробы для продавцов и других лиц, участвующих в обращении продукции на рынке.

В хозяйственной зоне рынка должны располагаться контейнерная площадка для сбора твердых отходов, помещение для хранения уборочного инвентаря, предназначенного для уборки территории рынка и туалетов с септиками, водонепроницаемыми выгребными ямами.

Контейнерная площадка для сбора твердых отходов должна располагаться на расстоянии не менее 20 метров от торговой и административно-складской зон.

Администрация рынка должна обеспечить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к реализации продукции.

37. Взаимное расположение помещений объекта должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающую безопасность продукции.

На объектах допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением последовательности (поточности) этих технологических процессов при условии обеспечения безопасности производимой продукции.

Для разделки мяса (туши, полутуши, четвертины) должны выделяться отдельные специальные помещения.

Обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов должна проводиться обособленно в специально оборудованном и оснащем месте (участке).

38. Все производственные и вспомогательные помещения объекта должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и иметь маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

39. В торговых помещениях объектов необходимо выделить отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации сырья и готовой пищевой продукции, непродовольственных товаров, кормов для животных.

40. Помещения объекта, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными.

Размещение помещений торгового объекта, предназначенных для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе охлаждаемых камер, под душевыми, туалетами и моечными запрещается³.

При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.

Хранение и реализация пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ. Не допускается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения. Продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи. Хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещается.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры⁴.

При наличии на объекте одной холодильной камеры (холодильного шкафа) разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. Готовая пищевая продукция должна располагаться выше остальной продукции.

³ Требования частей первой и второй настоящего пункта не распространяются на индивидуальных предпринимателей и микроорганизации.

⁴ При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

41. На торговых объектах, на которых осуществляется фасовка пищевой продукции, необходимо предусматривать специально оборудованные и оснащенные фасовочные помещения или зоны для различных групп пищевой продукции (готовых к употреблению и сырых).

42. Горячая и холодная вода на объекте должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

43. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков.

Стояки с бытовыми стоками с верхних этажей многоквартирных жилых домов и общественных зданий должны прокладываться только в технологических каналах вне производственных и вспомогательных (складских) помещений объекта общественного питания, торгового объекта.

При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения производственная деятельность объекта должна быть приостановлена.

Объекты, реализующие продукцию общественного питания без ее производства, при отсутствии горячей или холодной проточной воды могут осуществлять деятельность по обслуживанию посетителей с использованием одноразовой посуды и при наличии условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работниками.

44. На объектах, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

Количество моечных ванн для мытья посуды и инвентаря ручным способом должно обеспечивать возможность мытья с добавлением моющих средств и ополаскивания.

Для кофеен и мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников объекта.

При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, а также при отсутствии одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещаются.

45. На объектах запрещается обращение:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;

иной продукции, на которую установлены ограничения.

46. Реализация сырой пищевой продукции и полуфабрикатов из нее должна производиться отдельно от реализации готовой к употреблению пищевой продукции.

При реализации мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубями, на объекте должно быть выделено помещение для разрубки мяса с установкой в этом помещении моечной ванны и дополнительного холодильника.

Выкладка неупакованной пищевой продукции в охлаждаемые витрины, морозильные лари, на охлаждаемые прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков, подносов, корзин и других приспособлений. Выкладка неупакованной пищевой продукции непосредственно на дно витрины, морозильного ларя, охлаждаемого прилавка запрещается.

Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в пищевую продукцию запрещаются.

47. Скоропортящиеся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия

упаковки, должны быть реализованы в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения⁵.

Сроки годности нескоропортящейся пищевой продукции, подлежащей расфасовке в потребительскую тару в процессе ее реализации, не должны превышать оставшихся сроков годности пищевой продукции в первичной упаковке и должны определяться со дня изготовления пищевой продукции организацией-изготовителем.

⁵ Если иное не установлено изготовителем продукции.

48. В торговом объекте, на рынке продукция должна храниться в таре производителя. При необходимости допускается перекладывать продукцию в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары производителя до конца реализации.

Этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) продукции. Не допускается наклеивание стикеров на упаковку продукции в месте, где указаны состав продукта, дата изготовления, срок годности, условия хранения.

49. Реализация биологически активных добавок к пище осуществляется в торговых объектах в специально отведенных местах, оборудованных стеллажами (шкафами) с учетом условий их хранения.

50. На объекте общественного питания производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

На объекте общественного питания допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря при соблюдении очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

51. В помещениях объектов общественного питания для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляются приготовление крема и отделка тортов и пирожных, должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения⁶.

⁶ В случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции.

52. При жарке изделий во фритюре необходимо использовать специализированное оборудование и осуществлять контроль качества фритюрных жиров.

53. На объекте общественного питания разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки⁷.

Объекты общественного питания, которые используют замороженную продукцию, должны иметь помещения или оборудование (инвентарь) для разморозки.

⁷ При наличии соответствующих условий для выполнения шоковой заморозки.

54. Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания должны использоваться чистые сухие столовая посуда и столовые приборы

(в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов запрещается.

При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки работники объекта общественного питания должны использовать инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров).

На объекте общественного питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками объекта с использованием одноразовых перчаток.

55. Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, в котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов на объекте общественного питания и соблюдении следующих требований:

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения⁸, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

наличие необходимого количества инвентаря, тары и условий для обработки;

наличие одноразовых посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

наличие условий для соблюдения правил личной гигиены.

⁸ При разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды.

56. При организации общественного питания по заказам потребителей вне объектов вскрытие потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (палатке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

При организации общественного питания вне объектов количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками.

57. Доставка готовых блюд непосредственно потребителю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других аналогичных емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). Транспортная упаковка должна быть чистой.

58. Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия - при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем продукции.

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортировки) одновременно пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой

продукцией и обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки⁹. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

⁹ Допускается использование иных транспортных средств при условии доставки пищевой продукции в упаковке изготовителя продукции, контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях.

59. Пищевые отходы на объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений объекта.

60. Нестационарные торговые объекты должны быть обеспечены необходимым инвентарем, условиями для соблюдения работниками личной гигиены и поддержания в чистоте помещения, оборудования, инвентаря, тары.

Хранение и реализация пищевой продукции в нестационарных торговых объектах должны осуществляться с соблюдением условий хранения и срока годности, установленных изготовителем.

Передвижные средства нестационарного торгового объекта по окончании рабочего дня должны быть подвергнуты санитарной обработке.

В нестационарном торговом объекте без наличия систем водоснабжения и водоотведения реализация напитков в розлив в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной емкости) запрещается.

ГЛАВА 5

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ ПО ОКАЗАНИЮ БЫТОВЫХ УСЛУГ

61. Деятельность при оказании бытовых услуг (парикмахерских, косметических и других) не должна приводить к распространению инфекционных и паразитарных заболеваний.

Организация и контроль противоэпидемического режима, а также контроль режима дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, используемых при маникюре, педикюре, татуаже, пирсинге, пилинге и косметических услугах, возлагаются на администрацию объекта.

62. На объектах, оказывающих услуги, связанные с воздействием на тело, кожу и волосы потребителя, выделяется помещение либо специальное место для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, оборудованное раковиной и смесителями с подводкой горячей и холодной воды.

Минимальный набор инструментов, используемых для оказания бытовых услуг, должен обеспечивать применение в отношении каждого клиента только продезинфицированных инструментов. Инструменты, используемые для обслуживания потребителей, после очистки и проведенной дезинфекции должны храниться в промаркированных емкостях с крышками.

63. При оказании бытовых услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя, должны использоваться стерильные части технических средств и инструменты, одноразовые стерильные салфетки.

64. Работники, оказывающие бытовые услуги, при проведении процедур с нарушением целостности кожного покрова и слизистой оболочки потребителя должны использовать одноразовые перчатки, при ранениях и контактах с кровью или биологическими жидкостями клиентов соблюдать требования по профилактике инфекционных заболеваний, передающихся с кровью или биологическими жидкостями.

65. В соляриях площадь помещения для установки оборудования ультрафиолетового облучения должна быть не менее указанной в инструкции по использованию (техническом паспорте). Использование оборудования ультрафиолетового облучения с лампами после нормативной выработки часов, установленной производителем, не допускается.

Помещение для эксплуатации соляриев оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. В случае установки моделей, оборудованных собственной системой вентиляции, организуется естественный приток воздуха в помещение.

66. В бассейнах раздевалные для посетителей оборудуются туалетами, индивидуальными шкафами для хранения одежды.

Душевые бассейна оборудуются кабинами, смесителями с подводкой холодной и горячей воды, устройствами для средств гигиены, полотенец и мочалок.

Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды должны обеспечивать эффективность обработки воды и безопасность работы бассейна.

Для обработки воды в ваннах открытых, крытых и комбинированных плавательных бассейнов, бассейнов и водных аттракционов в аквапарках должны применяться химические реагенты и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей и разрешенные к применению.

Каждая ванна должна иметь свою систему водоподготовки, обеспечивающую постоянство температуры воды и автоматическое дозирование реагентов. Вода, подаваемая в ванны, должна быть обеззараженной (посредством хлорирования, бромирования, озонирования, ультрафиолетового излучения и другими разрешенными методами).

Обнаружение в пробах воды патогенных биологических агентов является основанием для полного слива воды и проведения генеральной уборки с очисткой ванны вне зависимости от вида бассейна и системы водообмена.

В бассейнах рециркуляционного типа без полного слива воды должна не реже одного раза в месяц одновременно с проведением генеральной уборки проводиться дополнительная обработка воды дезинфицирующими средствами.

Температура воды в ваннах бассейна должна быть для:

оздоровительного плавания детей - плюс 28 - плюс 30 градусов;

оздоровительного плавания взрослых - плюс 26 - плюс 28 градусов;

занятий водными видами спорта - плюс 24 - плюс 26 градусов.

Температура воздуха в залах бассейна с ваннами должна быть на 1-2 градуса выше температуры воды, в раздевалных и душевых - плюс 24 - плюс 26 градусов.

Система обмена воды бассейнов с площадью зеркала воды не более 100 кв. метров должна предусматривать непрерывное пополнение бассейна свежей водой в пределах не менее 10 процентов объема бассейна за сутки.

Администрацией бассейна должен быть организован контроль за соблюдением посетителями правил личной гигиены.

Все помещения бассейна должны содержаться в чистоте.

67. Расположение отдельных помещений объектов, в которых предоставляются услуги по стирке и приемке белья (прачечных, постирочных), должно предусматривать непрерывность технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья.

В объектах, принимающих белье от организаций здравоохранения, а также иных организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность, стирка белья должна производиться в отдельной автоматической стиральной машине с соответствующей маркировкой, белье инфекционных, обсервационных, гнойно-хирургических отделений должно подвергаться предварительному обеззараживанию.

Помещения объектов, в которых производится обработка инфицированного белья, должны быть:

изолированы от остальных помещений объекта;

обеспечены самостоятельной вытяжной вентиляцией;

оборудованы резервными источниками горячего водоснабжения проточного типа.

68. Объекты, оказывающие услуги по химической чистке, должны размещаться в отдельно стоящих общественных или административно-бытовых зданиях. Разрешается размещать пункты приема-выдачи одежды и других изделий объекта, оказывающего услуги по химической чистке, в многоквартирных жилых домах.

На объектах, оказывающих услуги по химической чистке, предприятиях химической чистки производственные помещения должны располагаться с учетом поточности технологического процесса без пересечения потоков грязных и чистых изделий.

Все химические материалы (реагенты, вещества и препараты), поступающие на объекты, оказывающие услуги по химической чистке, должны храниться в отдельных помещениях, оборудованных местной вытяжной вентиляцией, имеющих полы, стойкие к воздействию кислот и щелочей, и оборудованных стеллажами, поддонами. Используемые машины и установки должны быть герметизированы и оборудованы системами вытяжной вентиляции.

В отделениях для выведения пятен с одежды, обработки одежды и других изделий, влажно-тепловой обработки должны быть установлены местные вытяжные устройства.

ГЛАВА 6

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ РЕМОНТ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ

69. Территория объекта, осуществляющего ремонт и техническое обслуживание транспортных средств, должна иметь твердое покрытие и содержаться в чистоте. При разливе нефтепродуктов и иных токсичных веществ должны быть приняты меры по исключению их влияния на здоровье человека.

На объекте должны быть обеспечены условия для соблюдения правил личной гигиены, приема пищи.

70. Транспортные средства, предназначенные для перевозки токсичных веществ, веществ, обладающих сильным и стойким запахом, загрязненные микроорганизмами и другим, прибывающие для технического обслуживания и ремонта, должны размещаться на специально выделенной площадке.

71. Помещение для мойки транспортного средства должно быть оборудовано системой вентиляции и устройствами очистки для повторного использования и отвода сточных вод. Должно быть предусмотрено бытовое помещение для работников.

72. Производственные операции по зарядке аккумуляторных батарей, приготовлению электролита, пайке клемм и восстановлению аккумуляторов должны проводиться в отдельном помещении, оборудованном местной вытяжной вентиляцией и оснащено бачками с нейтрализующими растворами, устройствами для промывки глаз водой питьевого качества.

73. Осмотровые канавы должны иметь неабсорбирующую поверхность, своевременно освобождаться от грунтовых вод, содержаться в чистоте.

Отработанное масло необходимо сливать в промаркированные емкости с крышками.

74. При включении двигателя транспортного средства в зоне ремонта должно быть обеспечено удаление отработавших газов за пределы помещений зоны ремонта и технического обслуживания транспортных средств.

75. Электрогазосварочные работы необходимо выполнять на сварочных постах, оборудованных стационарными или переносными ограждениями и местной вытяжной вентиляцией. Место проведения сварочных работ должно быть ограждено защитными экранами.

76. Проведение окрасочных работ, в том числе пульверизационным способом, должно осуществляться в изолированном помещении, оборудованном приточно-вытяжной вентиляцией, или в окрасочной камере, оборудованной вытяжной вентиляцией. Участок для приготовления красок должен быть оборудован приточно-вытяжной вентиляцией.

77. При ремонте резинотехнических изделий с использованием клеевых составов работы должны проводиться на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией.

78. Системы местной вытяжной вентиляции отделения зарядки и обслуживания аккумуляторов, агрегатного отделения, окрасочного участка и местной вытяжной вентиляции от установки регенерации масла должны быть отдельными.

79. При размещении объектов на территории гаражных кооперативов производственные и бытовые отходы должны храниться на площадках с твердым покрытием, расположенных на территории гаражных кооперативов. Должен быть оборудован туалет (биотуалет).

80. При организации ремонта транспортных средств в объектах, расположенных на территории гаражных кооперативов и в гаражах на территории усадебной жилой застройки, окрасочные работы должны проводиться с соблюдением установленных санитарно-гигиенических требований к проведению данных работ.

ГЛАВА 7 ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ

81. Для целей настоящих санитарно-эпидемиологических требований используются следующие термины и их определения:

биологически активные добавки к пище - добавки к пище человека, которые содержат в своем составе дополнительные источники белков, жиров, углеводов, пищевых волокон;

обращение продукции - производство, реализация, хранение, транспортировка и использование продукции;

объект - капитальное строение (здание, сооружение), изолированное помещение или его часть, в которых субъектами хозяйствования осуществляются обращение продукции, выполнение работ, оказание услуг;

объект агропромышленного комплекса и объект промышленности, деятельность которых потенциально опасна для населения, - сельскохозяйственная организация, организация по переработке сельхозпродукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, а также иные объекты, использующие технологические процессы и оборудование с вредными и опасными условиями труда, определяющие высокие риски повреждения здоровья и развития профессиональных заболеваний у работающих;

параметры факторов производственной среды - микроклимат, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, уровень шума, вибрация, инфразвук, ультразвук, электрическое и электромагнитное излучение, освещенность, аэроионизация;

продукция - продовольственное сырье и пищевые продукты, химические и биологические вещества, материалы и изделия из них, продукция производственно-технического назначения, товары для личных (бытовых) нужд, а также материалы и изделия, применяемые для производства, реализации, хранения, транспортировки, упаковки продукции;

производственное помещение - замкнутое пространство объекта, в котором постоянно (в течение рабочего дня) или периодически (по сменам) осуществляется трудовая деятельность людей, связанная с производством различных видов продукции, организацией, контролем и управлением производством;

прослеживаемость - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции;

товарное соседство - условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве и безопасности пищевой продукции.

Общие требования в области охраны окружающей среды к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования

1. Настоящими требованиями устанавливаются общие требования в области охраны окружающей среды к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, в процессе осуществления экономической деятельности, связанной с природопользованием (далее, если не предусмотрено иное, - экономическая деятельность).

2. При осуществлении экономической деятельности субъекты хозяйствования обязаны¹:

соблюдать нормативы:

а) качества окружающей среды (в том числе нормативы предельно допустимых концентраций химических и иных веществ, нормативы предельно допустимых физических воздействий, нормативы предельно допустимых концентраций микроорганизмов);

б) допустимого воздействия на окружающую среду (в том числе нормативы допустимых выбросов и сбросов химических и иных веществ в окружающую среду, нормативы образования отходов производства, нормативы допустимых физических воздействий (количество тепла, уровни шума, вибрации, ионизирующего излучения, напряженности электромагнитных полей и иных физических воздействий));

в) допустимого изъятия природных ресурсов;

г) допустимой антропогенной нагрузки на окружающую среду;

вести экологический паспорт предприятия в случаях и порядке, установленных законодательством;

соблюдать иные нормативы экологической безопасности при планировании и осуществлении экономической деятельности, в процессе которой используются природные ресурсы и (или) оказывается воздействие на экологическую среду, установленные экологическими нормами и правилами;

соблюдать условия, указанные в заключении государственной экологической экспертизы, в случаях, когда проведение такой экспертизы предусмотрено законодательством;

обеспечивать сбор отходов и их разделение по видам, за исключением случаев, когда смешивание отходов разных видов допускается обязательными для соблюдения требованиями технических нормативных правовых актов;

представлять достоверную информацию об обращении с отходами, о вредных воздействиях на окружающую среду по требованию специально уполномоченных в этой области республиканских органов государственного управления или их территориальных органов, местных исполнительных и распорядительных органов, граждан;

разрабатывать и утверждать инструкции по обращению с отходами производства, а также обеспечивать их соблюдение;

обеспечивать обезвреживание и (или) использование отходов либо их передачу (отчуждение) в целях обезвреживания и (или) использования, а также их хранение в санкционированных местах хранения отходов или захоронение в санкционированных местах захоронения отходов;

вести учет отходов и проводить их инвентаризацию;

разрабатывать и утверждать нормативы образования отходов производства, а также обеспечивать их соблюдение;

планировать и выполнять мероприятия по уменьшению объемов (предотвращению) образования отходов;

назначать должностных (уполномоченных) лиц, ответственных за обращение с отходами.

¹ Действие абзацев двенадцатого, четырнадцатого, пятнадцатого и семнадцатого пункта 2 не распространяется на индивидуальных предпринимателей и микроорганизации.

3. В случае превышения указанных в абзацах третьем - шестом пункта 2 настоящих требований нормативов субъекты хозяйствования должны принять меры по ликвидации причин и последствий их превышения и немедленно проинформировать территориальные органы Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды о таких фактах, а в случае угрозы возникновения чрезвычайных ситуаций - также органы и подразделения Министерства по чрезвычайным ситуациям.

4. При осуществлении экономической деятельности, связанной с водопользованием, субъекты хозяйствования обязаны планировать и осуществлять мероприятия, обеспечивающие:

рациональное (устойчивое) использование водных ресурсов;

учет добываемых подземных вод и изымаемых поверхностных вод, сточных вод, сбрасываемых в окружающую среду, с применением средств измерений расхода (объема) вод и неинструментальными (расчетными) методами в соответствии с требованиями, установленными актами законодательства, в том числе техническими нормативными правовыми актами;

охрану вод от загрязнения и засорения, а также предупреждение вредного воздействия на водные объекты;

применение наилучших доступных технических методов;

предотвращение чрезвычайных ситуаций, подтопления, заболачивания и засоления земель, эрозии почв;

оснащение мест сбросов сточных вод в окружающую среду автоматизированными системами контроля за сбросом загрязняющих веществ в составе сточных вод в случаях, предусмотренных обязательными для соблюдения техническими нормативными правовыми актами;

наличие водорегулирующих устройств и средств измерений расхода (объема) вод на водозаборных сооружениях;

наличие сооружений и устройств, предотвращающих вредное воздействие на поверхностные водные объекты;

наличие рыбозащитных устройств на сооружениях для изъятия воды из поверхностных водных объектов.

5. При осуществлении экономической деятельности, связанной с выбросами загрязняющих веществ в атмосферный воздух, субъекты хозяйствования обязаны:

проводить инвентаризацию и нормирование выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух²;

планировать и осуществлять мероприятия:

а) по сокращению и (или) предотвращению выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух;

б) по внедрению наилучших доступных технических методов, строительству и вводу в эксплуатацию сооружений (газоочистных установок), обеспечивающих выброс загрязняющих веществ, имеющих твердое агрегатное состояние, с концентрацией не более 50 мг/куб. м, аммиака, фенола (гидроксibenзола), формальдегида (метанала) с концентрацией не более 20 мг/куб. м.

² За исключением случаев, когда согласно акту инвентаризации выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух суммарные валовые выбросы составляют 3 т и менее в год или валовые выбросы загрязняющих веществ 1-го класса опасности составляют 10 кг и менее в год.

6. При эксплуатации сооружений (газоочистных установок) не допускается:

отключение газоочистных установок при работающем технологическом оборудовании;

увеличение производительности технологического оборудования, сопровождающееся изменением качественного и (или) количественного состава отходящих газов с превышением значений, установленных в проектных решениях на оснащение организованных стационарных источников выбросов газоочистными установками, без опережающего либо одновременного наращивания мощности действующих газоочистных установок.

7. Сжигание твердых видов топлива, а также смеси веществ, материалов и отходов допускается при условии:

соответствия топлива, смеси веществ, материалов и отходов обязательным для соблюдения требованиям технических нормативных правовых актов;

непревышения концентрации загрязняющих веществ, имеющих твердое агрегатное состояние, 50 мг/куб. м, а для отходов 1-го и 2-го классов опасности - 10 мг/куб. м.

8. При эксплуатации мобильных источников выбросов загрязняющих веществ в атмосферный воздух субъекты хозяйствования обязаны:

соблюдать правила эксплуатации систем обезвреживания загрязняющих веществ, содержащихся в отработавших газах мобильных источников выбросов, установленные изготовителем этих систем;

обеспечивать соблюдение нормативов содержания загрязняющих веществ в отработавших газах мобильных источников выбросов.

9. При осуществлении экономической деятельности не допускается реализация технических решений, предусматривающих использование озоноразрушающих веществ, оборудования и технических устройств, содержащих озоноразрушающие вещества, за исключением объектов, предназначенных для восстановления, обезвреживания и утилизации таких веществ.

10. При осуществлении экономической деятельности, связанной с землепользованием, субъекты хозяйствования обязаны:

благоустраивать и эффективно использовать землю, земельные участки;

сохранять плодородие почв и иные полезные свойства земель;

защищать земли от водной и ветровой эрозии, подтопления, заболачивания, засоления, иссушения, уплотнения, загрязнения отходами, химическими и радиоактивными веществами, иных вредных воздействий;

предотвращать зарастание сельскохозяйственных земель древесно-кустарниковой растительностью (насаждениями) и сорняками;

сохранять торфяно-болотные почвы при использовании сельскохозяйственных земель, предотвращать процессы минерализации торфяников;

проводить консервацию деградированных земель, если невозможно восстановить их исходное состояние;

восстанавливать деградированные земли, в том числе рекультивировать нарушенные;

снимать, сохранять и использовать плодородный слой земель при проведении работ, связанных с добычей полезных ископаемых и строительством.

11. При осуществлении экономической деятельности, связанной с воздействием на объекты растительного мира и (или) среду их произрастания, субъекты хозяйствования обязаны:

планировать и осуществлять мероприятия по рациональному (устойчивому) использованию объектов растительного мира;

соблюдать установленные нормативы в области обращения с объектами растительного мира;

осуществлять охрану объектов растительного мира от пожаров, загрязнения и иного вредного воздействия, а также обеспечивать карантин и защиту объектов растительного мира;

обеспечивать сохранность объектов растительного мира³, а также осуществлять их содержание и воспроизводство;

охранять среду произрастания объектов растительного мира, в том числе проводить противопожарное и санитарное благоустройство территорий, включая оборудование мест (площадок) или специальных объектов для сбора и хранения отходов;

вести учет объектов растительного мира и обращения с ними в случаях и порядке, установленных законодательством, и представлять информацию в государственный кадастр растительного мира;

обеспечивать сохранение биологического и ландшафтного разнообразия;

осуществлять в случаях и порядке, установленных законодательством, работы по регулированию распространения и численности растений;

приостанавливать пользование объектами растительного мира в случае нарушения их воспроизводственной функции и вносить предложения об ограничении или приостановлении прав специального пользования объектами растительного мира;

осуществлять компенсационные посадки либо компенсационные выплаты стоимости удаляемых объектов растительного мира в случаях и порядке, установленных законодательством.

³ Если их изъятие, удаление или пересадка не разрешены в соответствии с законодательством.

12. При осуществлении экономической деятельности, связанной с воздействием на объекты животного мира и (или) среду их обитания, субъекты хозяйствования обязаны планировать и осуществлять мероприятия, обеспечивающие:

охрану объектов животного мира и (или) среды их обитания от вредного воздействия химических и радиоактивных веществ, отходов, физических и иных вредных воздействий;

сохранение путей миграции и мест концентрации диких животных, в том числе посредством строительства и ввода в эксплуатацию сооружений для прохода диких животных через транспортные коммуникации, плотины и иные препятствия на путях их миграции, зоопитомников и других объектов для разведения диких животных, а также иных сооружений, возводимых в целях предотвращения и (или) компенсации возможного вредного воздействия на объекты животного мира и (или) среду их обитания. Строительство и ввод в эксплуатацию сооружений должны осуществляться до начала возведения, реконструкции, сноса объектов, которые могут причинить вред объектам животного мира и (или) среде их обитания.

13. Мероприятия, планируемые и осуществляемые в целях предотвращения и (или) компенсации возможного вредного воздействия на объекты животного мира и (или) среду их обитания, должны быть обеспечены гарантированными объемами и источниками финансирования, достаточными для предотвращения и (или) компенсации в полном объеме.

14. При осуществлении экономической деятельности, связанной с использованием недрами, субъекты хозяйствования обязаны:

соблюдать нормы и правила рационального использования и охраны недр;

соблюдать условия, предусмотренные актом, удостоверяющим геологический или горный отвод, концессионным или инвестиционным договором, а также проектной документацией на пользование недрами;

выполнять мероприятия, предусмотренные ежегодными планами развития горных работ;

проводить в случаях и порядке, установленных законодательством, геолого-маркшейдерские работы, а также вести геологическую и маркшейдерскую документацию и обеспечивать ее сохранность;

вести учет работ по геологическому изучению недр, добываемых полезных ископаемых и расчеты оставляемых в недрах запасов полезных ископаемых и (или) геотермальных ресурсов недр при разработке месторождений, а также представлять отчетность в случаях и порядке, установленных законодательством;

не допускать пользования недрами за границами предоставленного геологического или горного отвода;

не допускать выборочной разработки месторождения полезных ископаемых, приводящей к преждевременному истощению и необоснованным потерям балансовых запасов полезных ископаемых и (или) геотермальных ресурсов недр;

обеспечивать сохранность горных выработок, в том числе поисковых, разведочных и иных буровых скважин, которые могут быть использованы при разработке месторождения полезных ископаемых;

планировать и осуществлять мероприятия по охране недр и защите месторождений полезных ископаемых, включая мероприятия, направленные на защиту месторождений

торфа от пожаров (в том числе после завершения разработки месторождений) и предусматривающие возможность повторного заболачивания территорий на выработанных месторождениях торфа;

обеспечивать безопасное ведение работ, связанных с использованием недрами;

вести наблюдения за сдвижением горных пород в зоне их возможных деформаций и осуществлять прогнозирование возможной деформации земной поверхности и горного массива в результате проведения горных работ;

проводить локальный мониторинг окружающей среды в границах предоставленного горного отвода, а также за его пределами в случае, если негативные последствия для нарушенных земель, иных компонентов природной среды и природных объектов, зданий и сооружений могут быть связаны с проведением горных работ;

проводить рекультивацию земель, нарушенных при пользовании недрами;

приводить нарушенные при пользовании недрами иные компоненты природной среды и природные объекты, а также здания и сооружения, возведенные на площади залегания полезных ископаемых до предоставления недропользователю горного отвода, в состояние, пригодное для их дальнейшего использования.

Общие требования в области ветеринарии к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования

**ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящими требованиями устанавливаются общие требования в области ветеринарии к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных принадлежащих субъектам хозяйствования объектов, на которых осуществляется деятельность по содержанию, выращиванию, убою сельскохозяйственных животных, производству, хранению и переработке продовольственного сырья и продуктов животного происхождения, производству и хранению кормов и кормовых добавок, производству и реализации ветеринарных препаратов.

2. Запрещается размещение объекта на территории мест захоронения трупов животных, отходов убоя и других биологических отходов.

3. Объект должен быть обеспечен водой для хозяйственно-питьевых нужд, электроэнергией и удобными подъездными путями. Территория объекта должна иметь уклон для отвода атмосферных, талых и смывных вод в ливневую канализацию, водостоки которой должны быть закрытыми, регулярно прочищаться и поддерживаться в исправном состоянии, или иную систему отвода таких вод, исключаящую риск загрязнения продукции ливневыми стоками.

4. Дороги внутри объекта, проезды и технологические площадки должны иметь твердое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

5. При необходимости на территории объекта может быть предусмотрена площадка для мойки и дезинфекции транспортных средств, инвентаря.

6. Территория объекта должна иметь ограждение, исключающее проникновение посторонних лиц, транспортных средств. Запрещается посещение объекта посторонними лицами без сопровождения персонала. На территории объекта не допускается содержание собак, кошек, а также других животных, кроме идентифицированных сторожевых собак, подвергнутых вакцинации против бешенства и дегельминтизации, находящихся на привязи возле помещения охраны или по периметру ограды.

7. На территории объекта должна поддерживаться чистота, проходы и проезды не должны использоваться для хранения материалов, тары и биологических отходов.

8. На объекте должны проводиться профилактическая и вынужденная дезинфекция, дезинсекция и дератизация в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами.

9. Оборудование, инвентарь, специальная одежда и обувь, а также другие предметы маркируются и закрепляются за помещениями объекта. Перемещение указанных предметов из одного помещения в другое без обеззараживания не допускается.

10. Системы сбора производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод объекта должны быть отдельными и присоединяться к общегородской канализации или иметь собственные очистные сооружения. Сброс производственных сточных вод без обеззараживания и очистки не допускается.

11. Для сбора отходов, в том числе пищевых, предусматриваются отдельные контейнеры с крышками (или специальные закрытые конструкции), установленные на территории объекта на площадках с твердым покрытием. Площадка, на которой располагаются емкости для сбора отходов, инвентарь для уборки указанной площадки должны подвергаться регулярной санитарной обработке и дезинфекции.

Удаление с территории объекта отходов и их уничтожение не должны приводить к загрязнению продукции, окружающей среды, возникновению угрозы здоровью животных.

12. Объект должен размещаться с учетом санитарно-защитных зон.

На территории объекта не допускается размещение зданий (сооружений) и помещений, функционально не связанных с производственными процессами.

13. Планировка территории и производственных помещений объекта (их конструкция, размещение и размер) должна обеспечивать поточность технологических процессов (операций), исключать встречные или перекрестные потоки сырья, готовой продукции и отходов производства.

14. Производственные помещения объекта должны быть сконструированы, размещены и оборудованы таким образом, чтобы предупреждать или минимизировать загрязнение воздуха, скопление грязи, образование конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений, а также исключать возможность проникновения грызунов, синантропных птиц и насекомых.

15. Оборудование в помещении должно быть размещено таким образом, чтобы была обеспечена возможность осуществления технологических операций, проведения технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений.

16. Для хранения препаратов, применяемых при дезинфекции, дезинсекции, дератизации, и инвентаря должны быть предусмотрены специальные помещения с температурой и влажностью, обеспечивающими режимы и условия хранения,

установленные изготовителями этих препаратов. Помещения должны быть закрыты и соответствующим образом обозначены.

17. Полы в помещениях объекта должны иметь прочное твердое влагонепроницаемое покрытие без щелей, отверстий и выбоин, обладать стойкостью к дезинфицирующим веществам и обеспечивать возможность механизации процессов уборки (чистки) и дезинфекции. Поверхности стен и потолков производственных помещений и ограждающих конструкций должны быть выполнены из материалов, легко поддающихся очистке, мойке и дезинфекции.

18. Детали технологического оборудования, имеющие непосредственный контакт с водой, сырьем и продукцией, должны быть изготовлены из нержавеющей стали или иметь водостойкое покрытие. Конструкция оборудования должна обеспечивать удобную и легкую механическую очистку, мойку и дезинфекцию. Оборудование, непосредственно контактирующее с сырьем для изготовления пищевой продукции и готовой пищевой продукцией, должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Инвентарь, тара и внутрискладской транспорт (тележки, электрокары и другое), изготовленные из металла, должны иметь антикоррозийное покрытие.

19. На объекте должны быть обеспечены условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. На рабочих местах должны иметься утвержденные инструкции по санитарной обработке оборудования и инвентаря.

ГЛАВА 2

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, НА КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО СОДЕРЖАНИЮ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

20. Система содержания сельскохозяйственных животных определяется в зависимости от вида и породы животных, их производственного назначения, а также состояния кормовой базы (наличие пастбищ, водопоя), производственной мощности объекта.

21. При строительстве объектов должны быть использованы материалы, которые не причиняют вреда здоровью животных, легко очищаются и дезинфицируются.

22. Запрещается ввод в эксплуатацию объектов при незавершенных строительных работах по системам сбора, удаления, хранения, обеззараживания и утилизации навоза, навозных и производственных стоков, дезинфекционных барьеров, ветеринарно-санитарных пропускников, очистных сооружений.

23. В зависимости от особенностей технологии содержания животных на объекте оборудуются:

здание (сооружение) или помещение для карантинирования животных;

производственные помещения;

изолятор;

пункт искусственного осеменения;

ветеринарный (ветеринарно-профилактический) пункт;

ветеринарно-санитарный убойный пункт для уоя больных и подозрительных в отношении заболеваний животных в рамках производственного цикла;

место для первичных патолого-анатомических исследований и отбора патологического материала для лабораторных исследований;

кормоприготовительный пункт и здания (сооружения) для хранения кормов и кормовых добавок;

ветеринарно-санитарный пропускник;

дезинфекционный блок;

помещения для персонала и специалистов по эксплуатации технологического оборудования.

24. Здания (сооружения) и помещения для содержания животных должны иметь специализацию в соответствии с возрастными и физиологическими особенностями животных.

25. Здания (сооружения) и помещения для содержания животных должны отвечать зоогигиеническим нормам для конкретного вида и возраста животных и быть спроектированы с соблюдением норм площади на животное соответствующей половозрастной группы.

26. Во избежание травмирования животных помещения и оборудование для их содержания не должны иметь выступающих частей, в том числе острых углов. Поверхность пола должна быть жесткой, ровной, устойчивой.

27. Территория объекта может разделяться на производственную, административно-хозяйственную зоны, зоны для хранения и приготовления кормов, временного хранения или утилизации трупов животных и продуктов животного происхождения.

Территория каждой зоны огораживается по всему периметру изгородью, препятствующей бесконтрольному проходу людей и животных.

28. В производственной зоне размещаются здания (сооружения) и помещения для содержания животных.

29. В административно-хозяйственной зоне располагаются здания (сооружения) административно-хозяйственных служб, объекты для инженерно-технического обслуживания (гараж, складские помещения, механические мастерские).

30. В зоне хранения и приготовления кормов должны быть обустроены сухие складские помещения, исключающие возможность проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

31. Кормовой цех должен быть сконструирован и оборудован таким образом, чтобы исключить контакт готовой кормовой смеси с компонентами для ее приготовления.

32. На объекте должны быть созданы условия для обеззараживания навоза¹.

¹ Навоз на объекте, неблагополучном в части заразных болезней животных, обеззараживается согласно ветеринарно-санитарным правилам, установленным в отношении соответствующих болезней животных.

33. Запрещается применять недоброкачественный подстилочный материал.

34. На объекте должны быть обеспечены условия для сбора трупов животных и продуктов животного происхождения в целях последующего уничтожения (утилизации).

Трупы животных и продукты животного происхождения помещаются в промаркированные контейнеры отдельно от отходов производства.

35. На входах (выходах) в производственную зону объекта должны быть оборудованы ветеринарно-санитарные пропускники для персонала и посетителей.

36. Ветеринарно-санитарный пропускник должен включать:

отделение для дезинфекции, стирки и сушки специальной одежды и обуви;

гардеробную для домашней одежды и обуви (индивидуальные шкафы, закрепленные за каждым работником);

душевые комнаты со сквозным проходом (для свиноводческих и птицеводческих объектов);

гардеробную для специальной одежды и обуви.

Не допускается входить в домашней одежде и обуви, вносить их и другие предметы на территорию производственной зоны объекта, а также выходить в специальной одежде и обуви, выносить их за пределы производственной зоны объекта. Не допускается вносить пищевые продукты на территорию объекта.

37. Специальная одежда и обувь должны подвергаться обеззараживанию или стирке с применением дезинфицирующих растворов.

38. При въезде (выезде) на территорию (с территории) объекта должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего (выезжающего) транспорта при любых погодных условиях.

39. На территории объекта не допускается пересечение путей перемещения навоза, трупов животных, других биологических отходов с путями перемещения животных, продукции животного происхождения, кормов.

40. Здания (сооружения) и помещения объекта должны быть сконструированы и оборудованы таким образом, чтобы обеспечивалась возможность содержания животных с соблюдением принципа «все занято - все свободно»². Постановка новых групп животных на объект осуществляется только после предварительной подготовки помещений.

² Принцип «все занято - все свободно» - технологический прием, при котором из отдельной секции или помещения одновременно удаляются все животные и после технологического перерыва между производственными циклами данная секция или помещение одновременно заполняется одновозрастными животными.

41. Вне зависимости от специализации объекта на нем должно быть выделено место для хранения ветеринарных препаратов, а также ветеринарных документов и документации (журналов), подтверждающих осуществление на объекте комплекса противоэпизоотических, профилактических и лечебных мероприятий.

42. На объект могут поступать только здоровые животные, что подтверждается ветеринарными документами.

43. В период карантина запрещается перегруппировка животных. Проводятся диагностические исследования и профилактические обработки в соответствии со схемой лечебно-профилактических мероприятий, утвержденной руководителем сельскохозяйственной организации и согласованной с главным государственным ветеринарным врачом района, города, района в городе - главным государственным ветеринарным инспектором района, города, района в городе или его заместителем.

44. На объектах должен осуществляться постоянный ветеринарный контроль за состоянием здоровья животных.

45. На территории пастбищ не должно быть скотомогильников и трасс перегона скота. В период массового лета кровососущих насекомых должна быть предусмотрена обработка животных инсектицидными средствами.

46. В местах выпаса животных запрещаются разбрасывание навоза, слив сточных вод, а также пастьба стад других видов животных.

47. При содержании дойных животных должно быть предусмотрено место для доения. Места для доения, в том числе в летних лагерях, обеспечиваются всем необходимым: достаточным количеством воды, моющими и дезинфицирующими средствами, фильтрующими материалами, средствами личной гигиены.

В местах для доения и помещениях для первичной обработки молока, а также при использовании молочно-доильного оборудования должно быть исключено воздействие загрязняющих факторов на молоко. При необходимости объекты по получению молока могут быть оснащены оборудованием для термической обработки сырого молока.

48. Для вновь поступающих на объект животных оборудуются помещения для осмотра, ветеринарно-санитарных обработок и карантинирования.

49. На объекте должны быть обеспечены условия для термической обработки молочных продуктов в случае их использования для кормления животных.

50. На объекте должны быть созданы условия для поения животных водой.

51. Для содержания слабых, больных, отстающих в росте и развитии животных и оказания им соответствующей ветеринарной помощи оборудуются отдельные секции (изоляторы) со сплошными перегородками вместимостью 1-2 процента общего поголовья.

52. В помещениях для содержания животных поддерживаются и регулярно контролируются оптимальные параметры микроклимата применительно к половозрастным (половозрелым) группам.

53. При необходимости совмещения в одном здании помещений различного назначения их изолируют друг от друга глухими стенами с отдельными выходами наружу.

ГЛАВА 3

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА

54. На объектах по откорму крупного рогатого скота должны быть помещения для начального периода выращивания телят, а также помещения для групп откорма.

55. Площадки открытого или полуоткрытого типа предусматриваются для сезонного или круглогодичного содержания животных. Площадки для сезонного содержания животных используются в теплый период года и проектируются открытыми с устройством секций (загонов) для скота, оборудованных кормушками, поилками и при необходимости теньевыми навесами.

56. Площадки оборудуются системой ливневой канализации.

57. Кормление крупного рогатого скота осуществляется в помещениях или на кормовых линиях выгульных площадок при обеспечении свободного доступа к ним.

58. На объектах по получению молока предусматривается наличие молочного блока³ для первичной обработки и временного хранения молока, санитарной обработки доильного оборудования, хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих средств. В молочном блоке оборудуется отдельная комната для исследования молока (лаборатория).

³ Для целей настоящих требований под молочным блоком понимается изолированное помещение в коровнике или отдельное здание.

59. Запрещается использовать торф в качестве подстилки для дойных коров.

ГЛАВА 4 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ,** **ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ СВИНЕЙ**

60. Свиньи размещаются в групповых или индивидуальных станках, которые должны иметь кормовое отделение и место для отдыха. Станки должны быть сухими (при необходимости следует использовать подстилочный материал).

61. Каждая производственная группа свиней содержится в отдельном помещении, за исключением поросят-сосунов, которые содержатся вместе со свиноматкой. Запрещается выгульное содержание свиней.

В помещениях для содержания свиней поддерживаются оптимальные параметры микроклимата применительно к половозрастным (половозрелым) группам.

62. Свиньи, покинувшие производственную зону, повторно в нее не помещаются.

63. Для обогрева поросят-сосунов в станках для подсосных маток применяются специальные системы локального обогрева (обогрев пола, лучистый обогрев и другое).

64. Технологические группы супоросных свиноматок за 4-6 дней до опороса переводятся в специальные секции и размещаются в индивидуальных станках. В них проводятся опоросы и содержатся свиноматки с приплодом.

65. В станке предусматривается подкормочное отделение для поросят.

66. В репродукторном цехе во время опороса свиноматок устанавливаются влагонепроницаемые емкости для сбора последов и мертворожденных плодов. Два раза в сутки (утром и вечером) эти емкости вывозятся. После освобождения емкости промываются, дезинфицируются и возвращаются в репродукторный цех.

67. На территории племенного репродуктора или промышленного комплекса может быть размещена станция по искусственному осеменению.

68. В составе станции по искусственному осеменению предусматриваются помещения для содержания хряков, лабораторно-технологический корпус.

ГЛАВА 5 **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ** **К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ОВЕЦ** **(ОВЦЕВОДЧЕСКИЕ ФЕРМЫ)**

69. Помещения для содержания овец с примыкающими к ним открытыми базами и пунктом искусственного осеменения размещаются в производственной зоне.

70. В период стойлового содержания овцы должны иметь доступ к открытым выгульным базам, а в ненастную погоду, при сильных морозах и в период ягнения должны находиться в помещениях.

71. За каждой отарой закрепляются участки пастбищ, устанавливается очередность их использования, овцы обеспечиваются водой.

72. Для защиты овец от солнечных лучей оборудуются передвижные тентовые навесы.

73. Овец стригут в летний период в стригальных пунктах с хорошей освещенностью и вентиляцией. Возле стригального пункта оборудуются базы и расколы. В стригальном пункте должно быть организовано дежурство специалистов ветеринарной службы для оказания лечебной помощи овцам в случае нанесения им повреждений.

74. Устройства для обработки кожных покровов овец акарицидными средствами (при наличии) размещаются вблизи стригальных пунктов с учетом пропускной способности этих устройств для обслуживания поголовья овцеводческой фермы.

75. Для временного содержания больных овец на овцеводческой ферме оборудуется отдельная секция вместимостью 0,5 процента общего поголовья.

ГЛАВА 6

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ПУШНЫХ ЗВЕРЕЙ (ЗВЕРОХОЗЯЙСТВА)

76. В зверохозяйстве предусматриваются ветеринарный пункт, изолятор, кормовой цех, цех первичной обработки шкурок пушных зверей и склад готовой продукции.

77. Кормовой цех и цех первичной обработки шкурок пушных зверей располагаются на линии разграничения производственной и административно-хозяйственной зон.

78. Склад готовой продукции должен быть расположен и оборудован таким образом, чтобы исключить доступ к нему посторонних лиц, а также обеспечить безопасность в ветеринарно-санитарном отношении шкурок пушных зверей.

79. Территория зверохозяйства должна быть огорожена забором из сетки или материала, исключающих возможность проникновения пушных зверей.

80. Для хранения необходимых запасов продуктов животного происхождения в зверохозяйстве сооружаются холодильные камеры.

81. Шкурки пушных зверей должны храниться в закрытых чистых и сухих помещениях.

82. Шкурки пушных зверей на складе готовой продукции должны храниться на вешалках, а также на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

83. Пушные звери должны содержаться в клетках с оптимальными для соответствующего вида животных размерами, имеющих отделение (домик), где пушной зверь мог бы спрятаться.

84. Для сетчатых полов выгула необходимо подбирать сетку с величиной ячеек, исключающей травмирование пушного зверя. Поверхность пола должна быть жесткой, ровной, устойчивой.

85. Подстилка, применяемая в отделениях (домиках) для пушных зверей, должна состоять из мягкой соломы, стружки или другого подстилочного материала, не вызывающего травмирования пушных зверей.

86. Доставленные в цех первичной обработки шкурок тушки пушных зверей поступают на съемку либо размещаются в неотопливаемом холодном помещении.

ГЛАВА 7

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПТИЦЫ (КРОМЕ ВОДОПЛАВАЮЩЕЙ)

87. Въездные и выездные дезинфекционные барьеры размещаются при главном въезде на территорию объекта, в зоне размещения инкубатория, в зоне убоя и переработки и на каждой производственной площадке основного производства.

88. Дезинфекционный блок для тары и транспорта со складом дезинфицирующих средств размещаются при главном въезде на территорию объекта, в зоне размещения инкубатория, на яйцескладе, в зоне убоя и переработки и на каждой производственной площадке основного производства.

89. Ветеринарно-санитарные пропускники с проходной и подсобными помещениями размещаются при въезде на каждую производственную площадку основного производства либо при входе на территорию объекта, если она не разделена на отдельные производственные площадки.

90. Ветеринарно-санитарные пропускники для персонала инкубатория, цеха убоя и переработки, цеха для сортировки и упаковки яиц проектируются в составе этих зданий.

91. Помещение для патолого-анатомического вскрытия трупов птицы размещается в отделении, специально предназначенном для утилизации.

92. Ветеринарная лаборатория размещается на территории административно-хозяйственной зоны.

93. Ветеринарно-санитарный убойный пункт (при его наличии) размещается в административно-хозяйственной зоне.

94. Габариты зданий (сооружений) и помещений для содержания птицы должны отвечать требованиям технологического процесса.

95. На территории объекта должны быть обеспечены условия, не позволяющие дикой птице гнездиться. На территории объекта не допускается наличие открытых водоемов.

96. Помещения для птицы регулярно очищаются от помета и других загрязнений, а насесты, полы, гнезда, поддоны, клетки, кормушки, поилки моются и при необходимости дезинфицируются. Помет собирается и подвергается биотермическому обеззараживанию.

97. При напольном содержании птицы в качестве подстилочного материала используются опилки, древесная стружка, соломенная резка и иные материалы. При смене каждой партии птицы глубокая подстилка удаляется и производятся тщательная механическая очистка и дезинфекция помещения.

98. В птицеводческих помещениях, цехе для приготовления кормов, зернохранилище и других помещениях окна, двери, вентиляционные отверстия оборудуются сеткой во избежание проникновения в них синантропной птицы.

99. В инкубатории должны быть изолированы друг от друга залы для инкубационных и выводных шкафов, яйцесклад, камеры для предынкубационной дезинфекции яиц, помещение для сортировки молодняка по полу, помещение для сдачи-приемки суточного молодняка и моечное отделение.

100. В инкубатории допускается объединение помещений для приема и сортировки яиц.

101. Каждая партия выведенного молодняка птицы в первые дни жизни помещается в специально подготовленное, чистое, предварительно продезинфицированное, обогреваемое помещение.

102. Приемка птицы в птицеводческие помещения осуществляется только после получения отрицательных результатов лабораторных исследований смывов с потолков, стен, полов и оборудования на наличие инфекции.

103. В каждое изолированное помещение (изолированный зал) помещаются партии птицы только одного возраста. Запрещается подсаживать птицу взамен павших или выбракованных особей.

104. Приготовление кормовых смесей в помещениях для выращивания сельскохозяйственной птицы не допускается.

105. Нормы плотности посадки птицы в птичниках принимаются в зависимости от способа содержания птицы.

106. В птичниках родительского, прародительского и селекционного стада предусматривается камера газации и дезинфекции яиц.

107. Выборка молодняка в инкубатории производится в выводном или специальном помещении для выборки.

108. Гнезда должны быть легкодоступными для осмотра, сбора яиц и очистки.

ГЛАВА 8

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ РЫБЫ (ПРУДОВЫЕ ХОЗЯЙСТВА)

109. Для содержания рыбы разрешается использовать рыбоводные пруды и источники водоснабжения прудового хозяйства, соответствующие установленным требованиям по солевому составу и газовому режиму воды, благополучные в части инфекционных и инвазионных болезней рыб.

110. В прудовых хозяйствах должны предусматриваться мероприятия, обеспечивающие полное осушение ложа нерестовых, летне-маточных и выростных прудов.

111. Рыбоводные пруды должны иметь гидротехнические сооружения, препятствующие проникновению в них сорной рыбы и других водных организмов - переносчиков болезней рыб.

112. Рыбопитомники и племенные участки должны располагаться выше нагульных прудов и иметь независимое водоснабжение.

113. Карантинные пруды, а также садки для временной передержки рыбы (производителей перед нерестом, рыбы, подготовленной для отправки в другие хозяйства, пруды для дегельминтизации и так далее) размещаются в конце водной системы хозяйства. Сброс воды из них производится в пруд-отстойник, не связанный с водоемами прудового хозяйства, для обеззараживания или в водные объекты, не имеющие значения для рыбохозяйственной деятельности.

114. Каждая категория прудов прудового хозяйства должна использоваться только по ее прямому назначению.

115. В прудовом хозяйстве оборудуется лаборатория для проведения гидрохимических и ихтиопатологических исследований, а также предусматриваются бассейны или ванны для проведения лечебных и профилактических обработок рыбы.

116. Карантинные пруды при отсутствии в них рыбы содержатся без воды, в полной технической исправности и готовности к размещению в них рыбы в любое время.

117. В прудовых хозяйствах проводятся мероприятия по недопущению скопления рыбоядной водоплавающей птицы на водоемах.

118. Проводится профилактическая дезинфекция рыбоводного инвентаря и оборудования, а также мест ветеринарно-санитарной обработки рыбы, хранения рыбоводного инвентаря и оборудования, причалов.

119. За каждой категорией прудов должны быть закреплены отдельный инвентарь, орудия лова, плавучие средства и другие рыбоводные принадлежности. После проведения плановых мероприятий рыбоводный инвентарь, оборудование, орудия лова и специальная одежда подвергаются профилактической дезинфекции.

120. Рыба, предназначенная для перевозки в другие водоемы в целях вселения (зарыбления), независимо от благополучия в части заразных болезней должна подвергаться обработке в антипаразитарных ваннах. Обработке в профилактических целях в антипаразитарных ваннах подлежат также сеголетки, производители и ремонтные рыбы перед посадкой на зимовку.

ГЛАВА 9

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫМ ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПЧЕЛ (ПАСЕКИ)

121. Пасеки размещаются на территории, свободной от инфекционных болезней пчел, в сухих, освещенных солнцем и защищенных от преобладающих ветров местах на удалении от воскоперерабатывающих заводов, организаций, осуществляющих производство кондитерской и химической продукции, аэродромов, военных полигонов, радиолокационных, радио- и телевещательных станций и других источников микроволновых излучений, крупных водоемов.

122. Товарные пасеки размещаются на расстоянии не менее 7 километров от племенных и карантинных пасек.

123. Племенные пасеки размещаются в природных резервациях с учетом природных особенностей региона (урочища и другое) или на расстоянии не менее 7 километров от других пасек.

124. Размещение стационарных товарных пасек на расстоянии менее 7 километров от племенной пасеки допускается только при ежегодной замене маток во всех пчелиных семьях товарных пасек на маток, приобретаемых (получаемых) у этой племенной пасеки,

и соответствии товарных пасек ветеринарным требованиям, предъявляемым к племенным пасекам.

125. Пчелы должны содержаться в исправных, пронумерованных и окрашенных ульях.

126. На каждой пасеке должны быть резервные (не занятые пчелами) ульи (от 10 до 15 процентов от общего количества пчелиных семей) и соты (не менее 30 процентов от общего количества сотов).

127. Для изготовления ульев и защиты их от неблагоприятного воздействия окружающей среды допускается использование только экологически чистых материалов, не оказывающих вредного воздействия на здоровье пчел и продукты пчеловодства.

128. Для утепления ульев должны использоваться подушки (маты) из натуральных материалов. Отсыревшие утеплительные подушки заменяют новыми, а старые просушивают.

129. На территории пасек отводятся участки, на которых размещаются навесы для контрольных ульев, поилок для пчел, а также площадки для дезинфекции ульев и другого оборудования с навесом и закрытой ямой для сточных вод.

130. На стационарной пасеке размещается пасечный домик, на кочевой - кочевая будка, в которых хранятся соты, пчеловодческий инвентарь, откачивается мед.

131. На крупных пасеках размещаются отдельно стоящие или блокированные строения для хранения пустых рамок, сотов с медом и пергой, тары, инвентаря и оборудования, средств дезинфекции.

132. Племенные пасеки могут оборудоваться лабораториями для инструментального оплодотворения маток.

133. Окна пасечного домика (кочевой будки), помещений для хранения сотов и откачивания меда оборудуются густой сеткой, исключающей проникновение в них пчел и других насекомых.

134. При низких температурах на пасеке обустраивается зимовник, который должен быть сухим и непромерзающим. Зимовник размещается на возвышенном месте с рельефом, благоприятствующим стоку атмосферных вод. Зимовник должен быть надежно защищен от проникновения грызунов, света и шума. Помещение зимовника перед использованием подвергается дезинфекции, дезинсекции и дератизации, а также мойке и просушиванию. Использование зимовника для других целей запрещается.

135. Партия вновь ввозимых пчел размещается на карантинной пасеке.

136. Ульи, пчеловодный инвентарь, специальные одежда и предметы маркируются и закрепляются за каждой пасекой.

Без проведения дезинфекции перемещать указанные предметы с территории одной пасеки на территорию другой запрещается. Бывшие в употреблении ульи, медогонки, пчеловодный инвентарь и оборудование, а также тара для меда при поступлении на пасеку обязательно дезинфицируются.

ГЛАВА 10

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО УБОЮ

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

137. Объекты должны быть оборудованы ветеринарно-санитарными пропускниками.

138. При въезде (выезде) на территорию (с территории) объекта должна обеспечиваться эффективная дезинфекция въезжающего и выезжающего транспорта при любых погодных условиях.

139. На объектах должны быть обеспечены условия для предубойного содержания животных, проведения ветеринарного предубойного осмотра, карантинирования, изолированного содержания и санитарного убоя.

Допускается отсутствие ветеринарно-санитарного убойного пункта при условии организации санитарного убоя в специально отведенные дни или в цехе первичной переработки животных в конце смены после удаления из цеха всех туш и других продуктов убоя здоровых животных с последующим проведением дезинфекции помещения и оборудования.

140. Загоны для животных должны быть сконструированы таким образом, чтобы животные могли держаться стоя или ложиться вдоль ограждения, свободно передвигаться в нужном направлении без необходимости нахождения персонала в барьерной зоне. В случае, если предусмотрены кормушки, они должны иметься в достаточном количестве и быть доступны всем животным.

141. Помещения (места) предубойного содержания должны быть сконструированы и содержаться в таком состоянии, чтобы обеспечить защиту животных от неблагоприятных погодных условий.

142. На объектах должны быть обеспечены условия для обеззараживания навоза.

143. Места убоя сельскохозяйственных животных должны быть оснащены оборудованием, обеспечивающим гуманное обращение с животными, в том числе в момент убоя, не причиняющим беспокойства животным, находящимся поблизости.

144. Специальное оборудование, предназначенное для обработки (мытья и дезинфекции) обуви и рук, должно быть установлено при входе в производственные помещения таким образом, чтобы исключить проход в помещение персонала (посетителей) мимо указанного оборудования.

145. Конструкция производственных помещений и размещенного в них оборудования должна обеспечивать прослеживаемость продуктов убоя и мясной продукции на всех этапах технологического процесса их производства.

146. Производственные помещения объекта должны быть оборудованы рабочими местами для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, на которых предусматриваются дополнительное освещение, обеспечение горячей, холодной водой и дезинфицирующими растворами, наличие сигнальной системы для остановки процесса убоя при выявлении заразной болезни животных (для поточно-конвейерных линий), возможность регистрации выявленных случаев заболеваний животных, наличие емкостей для биологических отходов, стерилизаторов для инструментов.

147. На объектах с поточным процессом переработки животных оборудуются точки для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с ветеринарно-санитарными правилами.

148. На объектах с поточным процессом переработки животных в убойно-разделочном цехе на участке разделки туш должны быть оборудованы запасной подвесной путь или отдельное помещение для дополнительного ветеринарно-санитарного осмотра туш, подозрительных в части болезней животных, а также изолированная

холодильная камера для временной передержки мяса и продуктов убоя до получения результатов лабораторных исследований.

149. Подвесные пути должны исключать возможность соприкосновения туш с полом, стенами, технологическим оборудованием.

150. На участках обескровливания, зачистки и мойки туш пол должен иметь уклон для стока жидкости.

151. На объектах, не имеющих поточных конвейерных линий для переработки животных, ветеринарно-санитарная экспертиза туш проводится на специально выделенных участках подвесных путей. Другие продукты убоя (побочные мясные продукты) осматриваются на столах или специальных установках (рамы из нержавеющей стали с смонтированными в них крючьями), на которые они навешиваются.

152. Размещение оборудования и производство технологических операций по съемке шкур (включая забеловку) должны обеспечивать исключение механического поверхностного загрязнения и микробной контаминации мяса.

153. Объекты по убою крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота должны быть обеспечены оборудованием и инвентарем для безопасного извлечения и сбора материалов специфического риска при губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота и скрепи овец.

154. Объекты по убою птицы должны быть обеспечены оборудованием для охлаждения тушек.

ГЛАВА 11

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

155. Объект должен быть оборудован санитарно-бытовыми помещениями для персонала и посетителей по типу ветеринарно-санитарного пропускника.

156. Специальное оборудование, предназначенное для обработки (мытья и дезинфекции) обуви и рук, должно быть установлено при входе в производственные помещения таким образом, чтобы исключить проход в помещение персонала (посетителей) мимо указанного оборудования.

157. На объекте должно быть выделено помещение (место) с условиями для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

158. Маркировка и цвет тары для сбора биологических отходов должны отличаться от маркировки и цвета тары для пищевого сырья.

159. На объекте должно быть предусмотрено помещение либо отдельное место со специальной маркировкой для мойки и дезинфекции инвентаря, тары и оборудования.

160. Производство непищевых продуктов животного происхождения должно быть изолировано от пищевых цехов и иметь обособленное сырьевое отделение с отдельными бытовыми помещениями по типу ветеринарно-санитарного пропускника с выходом из них в это отделение.

161. Производственные помещения должны быть оснащены приборами и оборудованием для обеспечения необходимого температурно-влажностного режима, а также приборами для его контроля.

ГЛАВА 12

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, КОРМОВ И КОРМОВЫХ ДОБАВОК

162. Конструкция и оснащение помещений объекта должны обеспечивать необходимые условия хранения продукции животного происхождения и кормов с соблюдением правил товарного соседства и норм складирования. Для продукции, имеющей специфический запах, должна быть предусмотрена возможность отдельного хранения от продукции, воспринимающей запахи.

163. Холодильные камеры для охлажденного мяса (туши, полутуши, четвертины) должны быть оснащены оборудованием, обеспечивающим его хранение в подвешенном состоянии.

164. Помещения складов, камеры холодильника должны быть оборудованы стеллажами или поддонами, исключаящими контакт хранящейся продукции с полом и стенами.

165. Помещения складов, камеры холодильника должны быть оборудованы приборами, измеряющими температуру и влажность, с возможностью ежедневного контроля с использованием психрометров и термометров, установленных вдали от дверей и испарителей, или дистанционного автоматического контроля.

166. На объектах по хранению продуктов животного происхождения должны быть оборудованы изолированные камеры для временного хранения продуктов, имеющих признаки недоброкачества.

167. Дверные проемы камер холодильника должны быть обеспечены шторами или воздушными завесами с механизмом включения их при открытии дверей.

168. На объектах должны иметься отдельные помещения для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

ГЛАВА 13

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПО ПРОИЗВОДСТВУ МЯСО-КОСТНОЙ МУКИ

169. Территория объекта и производственные здания разделяются на две зоны - неблагоприятную и благополучную в ветеринарно-санитарном отношении, которые изолируются друг от друга глухой стеной, ветеринарно-санитарными пропускниками и дезинфекционным пунктом для обеззараживания специальных автомашин.

В неблагоприятной в ветеринарно-санитарном отношении зоне производятся прием сырья, его предварительная разделка, снятие шкур и вскрытие трупов животных, а также дезинфекция кожевенного сырья.

В благополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоне располагаются объекты хозяйственного назначения и производственные помещения с технологическим

оборудованием для переработки сырья в мясо-костную муку, технический жир и для обработки кож после их дезинфекции.

170. Вход (выход) в производственные помещения неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны оборудуется ветеринарно-санитарными пропускниками.

171. Специальное оборудование, предназначенное для обработки (мытья и дезинфекции) обуви и рук, должно быть установлено при входе в производственные помещения таким образом, чтобы исключить проход в помещение персонала (посетителей) мимо указанного оборудования.

172. Транспортные средства с трупами животных и прочими биологическими отходами пропускаются на территорию объекта только через въездные ворота неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны, на территории которой должна быть оборудована площадка для мойки и дезинфекции транспортных средств.

173. Неблагополучная в ветеринарно-санитарном отношении зона оборудуется весами для учета массы поступающих трупов животных и других биологических отходов.

174. В производственном помещении неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны должно быть выделено место для вскрытия и разделки трупов животных.

175. Система водоотведения из неблагополучной в ветеринарно-санитарном отношении зоны должна обеспечивать дезинфекцию сточных вод.

176. На объектах должна применяться технология переработки поступающего сырья, обеспечивающая его обеззараживание.

177. Технологический процесс на объекте должен быть организован таким образом, чтобы исключить возможность контактирования поступающего необезвреженного сырья с готовой продукцией.

ГЛАВА 14

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, НА КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРЕПАРАТОВ

178. Оптовая и розничная реализация ветеринарных препаратов осуществляется на складах (в складских помещениях) или в ветеринарных аптеках, имеющих склад (складское помещение), расположенный отдельно либо по одному адресу с ветеринарной аптекой.

179. Ветеринарная аптека располагается в помещении, изолированном от помещений другого назначения.

180. Площадь ветеринарной аптеки должна составлять не менее 15 кв. метров и предусматривать наличие зон хранения и обслуживания.

181. Ветеринарная аптека должна иметь центральные или автономные системы отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции.

182. В ветеринарной аптеке должны иметься:

стеллажи, шкафы для хранения ветеринарных препаратов;

холодильники;

приборы для регистрации температуры и влажности окружающей среды (термометры, гигрометры психометрические);

оборудование и инвентарь, обеспечивающие чистоту и сохранность товарно-материальных ценностей;

шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств, промаркированного инвентаря и материалов, применяемых для уборки помещений и обработки оборудования.

183. Склады (складские помещения) должны располагаться в изолированных нежилых помещениях капитальных строений.

184. На складе (в складском помещении) организаций, осуществляющих деятельность по розничной реализации ветеринарных препаратов, предусматривается наличие зон приемки, хранения и административно-бытовой зоны. Площадь зон приемки и хранения должна составлять не менее 6 кв. метров.

185. На складе (в складском помещении) организаций, осуществляющих деятельность по оптовой реализации ветеринарных препаратов, предусматривается наличие зон приемки, хранения, отгрузки и административно-бытовой зоны. Площадь зон приемки, хранения и отгрузки должна составлять не менее 20 кв. метров.

186. В зонах приемки и хранения выделяются специальные места или шкафы для временного хранения ветеринарных препаратов, запрещенных для реализации.

187. Склады (складские помещения) должны иметь центральные или автономные системы электроснабжения, отопления, вентиляции, конструкции, обеспечивающие защиту ветеринарных препаратов от воздействия атмосферных осадков во время проведения погрузочно-разгрузочных работ.

188. На складах (в складских помещениях) должны иметься:

стеллажи, шкафы, подтоварники для хранения ветеринарных препаратов;

холодильники, холодильные камеры;

приборы для регистрации температуры и влажности окружающей среды (термометры, гигрометры психометрические);

оборудование и инвентарь, обеспечивающие чистоту и сохранность товарно-материальных ценностей;

специальное помещение или шкаф для хранения моющих и дезинфицирующих средств, промаркированного инвентаря и материалов, применяемых для уборки помещений и обработки оборудования;

гардеробное помещение или шкафы для верхней и специальной одежды и обуви работников.

189. При эксплуатации помещений должна обеспечиваться полная сохранность ветеринарных препаратов.

190. Помещения должны содержаться в чистоте. Полы помещений периодически (не реже одного раза в день) убираются влажным способом с применением разрешенных дезинфицирующих средств.

191. Запрещается совместное хранение годных к применению и отбракованных ветеринарных препаратов, а также хранение ветеринарных препаратов совместно со

средствами защиты растений, моющими и дезинфицирующими средствами, кормами для животных.

Допускается хранение в герметичной потребительской таре дезинфицирующих средств, репеллентов, аттрактантов, инсектоакарицидов, кормов для животных совместно с другими ветеринарными препаратами.

ГЛАВА 15

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, НА КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ВЕТЕРИНАРНЫХ ПРЕПАРАТОВ

192. Территория объекта должна быть ограждена сплошным забором и исключать несанкционированный доступ посторонних лиц и животных, иметь сплошное твердое покрытие без выбоин. На территории объекта должна поддерживаться чистота.

193. Трубопроводы, осветительные приборы, вентиляционные установки и другие системы обслуживания должны быть спроектированы и расположены таким образом, чтобы не имелось углублений, затрудняющих их очистку.

194. Точки подключения к канализационным стокам должны быть оборудованы устройствами для предотвращения обратного потока стоков. Сливные желоба должны быть закрытыми.

195. Стационарные трубопроводы должны иметь маркировку с указанием проходящих по ним веществ и направления потока.

196. Трубопроводы для воды очищенной, воды для инъекций (дистиллированной, деионизированной) следует подвергать санитарной обработке в соответствии с инструкциями, утвержденными руководителем организации.

197. Оборудование в производственных помещениях должно быть расположено таким образом, чтобы обеспечить свободный доступ к нему персонала, возможность его очистки, мойки и дезинфекции, уборки помещений, а также хранение и перемещение лекарственного сырья, материалов и ветеринарных препаратов без риска контаминации.

198. Работы по ремонту и техническому обслуживанию оборудования не должны представлять опасность в отношении влияния на качество ветеринарных препаратов.

199. Инвентарь для мытья и очистки оборудования и помещений должен быть идентифицирован (промаркирован) и не являться источником контаминации.

200. Планировка производственных помещений должна соответствовать логической последовательности операций производственного процесса и уровням чистоты в соответствии с требованиями надлежащей производственной практики.

Внутренние поверхности (стены, полы, потолки) производственных помещений должны быть гладкими, легко и эффективно очищаться и дезинфицироваться.

Освещение, температура, влажность и вентиляция помещений должны соответствовать параметрам, утвержденным руководителем организации, и не оказывать неблагоприятного воздействия на ветеринарные препараты во время их производства и хранения, а также на функционирование оборудования.

201. Все действия с лекарственным сырьем, упаковочными материалами и ветеринарными препаратами (приемка, карантин, отбор проб, хранение, маркировка, выдача в производство, технологический процесс, очистка производственных помещений

и оборудования, упаковка и реализация) должны производиться и оформляться документально в соответствии с инструкциями, утвержденными руководителем организации.

202. Для предотвращения перекрестной контаминации должны быть предусмотрены меры в соответствии с инструкциями, утвержденными руководителем организации, в том числе производство в выделенных зонах⁴ или по принципу производственных циклов, осуществляемых с разделением во времени и проведением последующей уборки, мойки, дезинфекции помещений, а также установка в помещениях воздушных шлюзов и вытяжных устройств.

⁴ Производство в выделенных зонах обязательно при изготовлении таких ветеринарных препаратов, как пенициллины, живые вакцины, ветеринарные препараты, содержащие живые микроорганизмы, и некоторые другие биологические ветеринарные препараты.

203. Используемые в процессе производства лекарственное сырье, материалы, упаковка для нерасфасованной продукции, основное оборудование и помещения должны быть обозначены этикетками или иным способом с указанием наименования производимого ветеринарного препарата или обрабатываемых лекарственного сырья и материалов, дозировки и номера серии, стадии технологического процесса.

204. Контроль в процессе производства допускается осуществлять в производственной зоне, если это не создает риска для технологического процесса.

ГЛАВА 16 ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ

205. Для целей настоящих требований используются следующие термины и их определения:

объект - капитальное строение (здание, сооружение), изолированное помещение или его часть, в которых субъекты хозяйствования осуществляют деятельность по производству, переработке и реализации сельскохозяйственной продукции;

прослеживаемость - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и собственников (кроме конечного потребителя) находящейся в обращении сельскохозяйственной продукции, а также место происхождения (производства, изготовления) сельскохозяйственной продукции;

правила товарного соседства - условия, исключаящие совместное хранение и реализацию отдельных видов сельскохозяйственной продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, влияющих на качество и безопасность сельскохозяйственной продукции.