

Российская Академия сельскохозяйственных
наук (РАСХН)
Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский
институт молочной промышленности Россельхозакадемии (ГНУ ВНИМИ
Россельхозакадемии)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГНУ ВНИМИ
Россельхозакадемии,
академик РАСХН
В.Д.Харитонов
" 2010 г.



ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке оборудования, инвентаря, тары и
поверхностей производственных помещений на предприятиях
молочной промышленности с использованием моющих средств
производства фирмы "Сид Лайнс" ("CID LINES"), Бельгия.

РАЗРАБОТАНО:
Зав. сектором санитарной обработки
оборудования ГНУ ВНИМИ
Россельхозакадемии, к.т.н.
Ж.И. Кузина

Ст. научный сотрудник ГНУ
ВНИМИ Россельхозакадемии, к.т.н.
Б.В. Маневич

Москва, 2010 г.

ИНСТРУКЦИЯ

по санитарной обработке оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений на предприятиях молочной промышленности с использованием моющих средств производства фирмы "Сид Лайнс" ("CID LINES"), Бельгия.

Настоящая инструкция разработана на основе "Инструкции по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности" (1998 г.) специалистами сектора санитарной обработки оборудования ГНУ ВНИМИ (аттестат № ГСЭН.1Ш.ЦОА.452 зарегистрирован № РОСС RU.0001.514721 31.03.2004 г.).

Инструкция устанавливает порядок санитарной обработки на предприятиях молочной промышленности, содержит сведения о моющих средствах производства фирмы "Сид Лайнс" (Бельгия), условиях их применения, определяет режимы обработки технологического оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений.

I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Санитарную обработку оборудования, инвентаря, тары и поверхностей производственных помещений должен осуществлять персонал, прошедший обучение и инструктаж по технике безопасной работы с моющими и дезинфицирующими средствами, а также с оборудованием систем мойки и объектами, подвергаемыми мойке.

Санитарную обработку оборудования на предприятиях осуществляют согласно утвержденному графику.

1.2 Контроль качества санитарной обработки оборудования осуществляет отдел технического контроля (лаборатория) или персонал, специально назначенный приказом администрации предприятия. Данный контроль осуществляют путем визуального осмотра и проведения бактериологических анализов в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.4.551-96 "Производство молока и молочных продуктов", СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" и Инструкции по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности.

Особое внимание обращают на труднодоступные для санитарной обработки места оборудования.

1.3 В соответствии с настоящей инструкцией для санитарной обработки в качестве моющих и дезинфицирующих средств рекомендуется использовать как индивидуальные химические вещества, так и моющие средства производства фирмы "Сид Лайнс" (Бельгия).

При выборе дезинфицирующих средств: "КИКСТАРТ" ("KICKSTART"), "КИКСТАРТ" ("СИД 2000") ("KICKSTART" ("CID 2000")), или "КЕНО СИД 500" ("KENO CID 500") для обработки оборудования необходимо пользоваться специальными инструкциями на каждый конкретный дезинфектант.

1.4 Рабочие растворы кислотных и щелочных моющих средств требуемых концентраций готовят с соблюдением необходимой предосторожности из концентратов путем растворения их в воде с температурой до 70 °С.

Емкости, предназначенные для рабочих растворов, должны быть изготовлены из нержавеющей стали и установлены с максимальным удобством для подачи в них концентрированных растворов кислотных и щелочных моющих средств.

Для ручной мойки отдельных деталей и частей оборудования (трубопроводы, краны, дозирующие устройства и т.д.) должны быть предусмотрены специальные двух-, трех-секционные передвижные ванны со штуцерами для слива растворов, расположенными так, чтобы обеспечивать полный слив растворов, а также столы для запчастей, стеллажи для сушки деталей, инвентаря.

Для приготовления рабочих моющих и дезинфицирующих растворов, а также ополаскивания необходимо использовать воду, соответствующую требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных

