*«Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»*

**I. Складские и производственные помещения**

1. Коридоры, лестничные клетки, потолки, стены и полы производственных и складских помещений должны постоянно содержаться в чистоте, в исправном состоянии во избежание попадания штукатурки, кусочков облицовочной плитки и других загрязнений в мясные продукты и вспомогательные материалы.

2. Ремонт помещений и оборудования необходимо проводить под контролем начальника цеха (мастера) и работника ОПВК. Продукция из цеха должна быть удалена либо плотно укрыта, а люди, проводящие ремонт, должны быть проинструктированы. Место проведения работ следует выгородить, чтобы исключить попадание посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

3. Весь мелкий слесарный инструмент, детали и материалы, применяемые при ремонте оборудования, должны находиться в специальных ящиках. Перед пуском в действие оборудования после ремонта необходимо проверить удаление всех ремонтных материалов и инструмента (гайки, болты, крюки, гвозди и т. д.), произвести уборку помещения и санитарную обработку оборудования. Готовность отремонтированного оборудования к эксплуатации должна быть оформлена техническим актом с участием ветеринарно-санитарной службы.

4. Запрещается использовать неисправное оборудование и инвентарь.

5. Дверные и оконные проемы в производственных цехах запрещается заставлять оборудованием, продукцией. Оконные стекла должны быть целыми.

6. Электролампы должны иметь защитную арматуру.

7. Помещения должны быть защищены от проникновения грызунов и насекомых. Производственные и складские помещения, зараженные насекомыми и грызунами, должны подвергаться очистке и обработке в соответствии с существующими инструкциями по проведению дезинсекций и дератизации.

**II. Оборудование, инвентарь и уход за ними**

1. Состояние действующего оборудования должно исключать возможность попадания в мясную продукцию посторонних предметов, а также смазочных масел, сальниковой набивки и пр.

2. Аппаратура, связанная с переработкой сыпучих продуктов, должна быть снабжена соответствующими сетками и магнитными устройствами, на которые заводят паспорт-журнал с отметками даты проверки и намагничивания, фамилии лица, производившего проверку.

3. Зонты и вентиляционные вытяжные трубы над оборудованием должны быть изготовлены из антикоррозийных металлов. Применение металла с наличием коррозий запрещается.

4. Технологическое оборудование, инвентарь, тележки, спуски в бункера периодически необходимо лудить, не допуская образования ржавчины или окалины.

5. До начала работы смены начальник цеха (мастер) с участием механиков и электриков цехов обязаны проверять все оборудование: балки, смесители, шнеки, столы, бачки, резервуары, емкости для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, тележки и другие транспортирующие продукцию устройства, цеховой инвентарь на чистоту, исправность и отсутствие посторонних предметов.

6. Термометры, применяемые в производстве, должны иметь металлическую или деревянную оправу, предохраняющую их от ударов.

**III. Технологический процесс и тара**

1. Технологический процесс производства мясной продукции должен соответствовать требованиям технологических инструкций и санитарных правил.

2. Тара и упаковочный материал, используемые под сырье, вспомогательные материалы и готовую продукцию, должны быть предварительно проверены на исправность, чистоту и отсутствие посторонних предметов.

3. Перерабатываемое сыпучее сырье должно быть подвергнуто просеиванию и, в случае надобности, пропуску через магнитную защиту.

4. Распаковка специй, эссенций, меланжа должна производиться в специально отведенном помещении.

5. Наличие в цехах расфасованной, но не упакованной продукции при остановке производственного процесса (во время обеденного перерыва или по другой причине) не допускается.

6. Условия хранения сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должны исключать возможность попадания посторонних предметов.

7. Хранение в цехах и транспортировка всех видов брака и отходов должны производиться в специальных емкостях с соответствующими надписями.

8. Санитарный брак должен удаляться из производства, и вопрос дальнейшего его использования решается работниками ОПВК.

9. Вся готовая продукция перед выпуском с предприятия должна подвергаться проверке работниками ОПВК, а при необходимости – лабораторным исследованиям.

10. В случае обнаружения в партии сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции посторонних включений указанная партия задерживается, составляется соответствующий акт и предъявляется начальнику ОПВК для принятия мер по их дальнейшему использованию.

11. Для учета обнаруженных в полученном сырье и готовой продукции посторонних включений необходимо иметь специальный журнал, в котором фиксировать все случаи попадания посторонних предметов в продукцию, указывая наименование предприятия, цеха, дату обнаружения предмета, его наименование, откуда поступила продукция и принятые меры по предупреждению попадания.

12. Каждый случай попадания посторонних включений в продукцию следует расследовать, выяснять причины, вызвавшие попадание, принимать меры по их устранению и информировать вышестоящие организации.

**IV. Специальные требования**

1. Полутуши, блочное мясо, птица, поступающие в колбасное, консервное производство, цехи пельменей и полуфабрикатов, необходимо подвергать туалету, срезке клейм и проверять на наличие посторонних предметов.

2. При обвалке и жиловке мяса рабочие должны тщательно удалять из мяса места загрязнения, патологически измененные части и другие посторонние включения.

3. В процессе производства мясо, фарш, шпиг, жир и вспомогательные материалы должны укрываться марлевыми щитами или чистыми покрывалами.

4. Запрещается хранение мяса и мясопродуктов на полу.

5. Жидкие масла и твердые жиры, если они применяются в растопленном виде, должны быть процежены через сито с размером ячеек не более 2 мм.

6. Сухой яичный порошок должен быть перемешан с водой и процежен через сито с размером ячеек 2,5 мм.

7. Хранение мясных полутуш, блочного мяса, тушек птицы и кроликов должно производиться на стеллажах. Категорически запрещается использовать в производстве: непростроганные стеллажи, бруски, ящики и емкости для мясопродуктов, колоды и обвалочные доски, деформированные блочные формы, грязный и ржавый напольный транспорт для транспортировки мяса и мясопродуктов, другого сырья и специй, применяемых в производстве, эмалированную и оцинкованную посуду.

8. При снятии снеговой шубы с холодильных батарей в камерах хранения все сырье и готовая продукция должны быть укрыты брезентом.

9. Упаковка птицы должна производиться специально выделенными для этой цели лицами в чистые ящики.

10. При выбивке яиц должны приниматься меры против попадания скорлупы в яичную массу.

11. Поваренная соль должна отвечать требованиям для применения ее в определенный вид продукции. Соль должна храниться в закрытых ларях, а перец перед употреблением – просеиваться.

12. Перед реализацией готовая продукция должна быть упакована в тару в соответствии с правилами, предъявляемыми к упаковке определенного вида продукции.

13. Отгрузка продукции разрешается в чистый без посторонних предметов и запахов транспорт при наличии на него санитарного паспорта, а у экспедиторов – санитарных книжек.

**V. Правила уборки, дезинфекции производственных помещений, разборки, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования**

1. В каждом цехе, производственном участке должны быть соответствующим образом замаркированные контейнера для сбора мусора и непригодных в пищу производственных отходов.

2. Уборочный инвентарь должен быть окрашен в отличный от производственного инвентаря цвет и храниться отдельно от производственного совместно с моющими и дезинфицирующими средствами в специальных ящиках или шкафах.

3. Для мойки и дезинфекции оборотной тары, блочных форм, емкостей для созревания фарша, внутрицехового транспорта и инвентаря, обвалочных досок должны быть оборудованы моечные помещения с соблюдением поточности и наличием достаточного количества стеллажей для просушки обрабатываемого инвентаря.

4. В целях качественной мойки и дезинфекции необходимо применительно к каждому цеху, производственному участку и каждой единице технологического оборудования разработать и вывесить на видном месте краткие правила разборки, чистки, мойки, дезинфекции их и обратной сборки с указанием применяемых приспособлений для чистки и мойки, дезинфицирующих средств и ответственных лиц за выполнение указанных работ. Дезинфекцию и обратную сборку технологического оборудования производить в присутствии работника ОПВК данного цеха, производственного участка, который обязан записывать в журнале дезинфекции количество и концентрацию применяемого дезосредства.

**VI. Личная гигиена работников предприятия**

1. Рабочие производственных цехов должны правильно носить санодежду, убирать под косынку или колпак волосы. Категорически запрещается хранить в производственных цехах и приносить с собой посторонние предметы (спички, стеклянную посуду, деньги, ключи, ароматические вещества, табак), носить серьги, кольца, брошки, браслеты, часы, а также закалывать одежду булавками, иголками.

2. В каждом производственном цехе необходимо иметь описи стеклянных, металлических предметов и инструментов, находящихся в цехе, периодически проверять их исправность и наличие.

3. Описи с выписками из инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, разработанными применительно к производственным цехам, вывешиваются в цехе на видном месте.

4. Учет разбившихся или изъятых из цеха предметов должен вестись в специальном журнале с указанием даты, времени, когда разбит или изъят предмет; имел ли при этом факт попадания осколков в продукцию, если был, то как использована эта продукция.

5. Рабочие с забинтованными кистями рук и напальчниками не должны допускаться к работе, связанной с открытой продукцией.

6. При входе в производственный цех должны быть установлены приспособления для удаления грязи и пыли с обуви и обтирки о дезковрики.

7. Все рабочие места должны содержаться в чистоте.

8. Прием пищи и курение разрешается в специально отведенных помещениях.

9. Находиться в санодежде вне цехов (в уборных и т. д.) запрещается.

10. Все работающие в производственных цехах должны быть ознакомлены с настоящей Инструкцией и расписаться в специальном журнале.

С изданием настоящей Инструкции считать утратившей силу Инструкцию по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, вырабатываемую предприятиями мясной и птицеперерабатывающей промышленности, утвержденную Минмясомолпромом РСФСР 23.12.1966.