

**RUSYA FEDERASYONU
TİCARET VE SANAYİ BAKANLIĞI**

**TEKNİK DÜZENLEME VE
METROLOJİ FEDERAL AJANSI**

BAŞKAN

Sertifikasyon Kuruluşları Yöneticilerine

*Leninskiy caddesi, No: 9, Moskova B-49, GSP-I, 119991
Tel: 236-03-00; faks: 236-62-31, http://www.gost.i-u*

*Vergi Numarası (INN) 7706406291,
Bireysel vergi tanımlama kodu (KPP) 7 70601001
Moskova şehri Federal Hazine Bakanlığında,
a/c 03172001720
Moskova şehri
Rusya Bankası Bölgesel Başmüdürlüğü
Moskova, (numara okunmuyor) numaralı Şubesinde
Cari hesap: 40105810700000010079
Banka tanımlama kodu (BIK) 044583001*

06.11.2008 No: GE-101-32/6284
No: _____ için

**Süt ve yağ ürünlerinin
Sertifikasyonu hakkında**

12 Haziran 2008 tarihli ve 88-FZ (Federal Kanun) numaralı "Süt ve süt ürünleri için Teknik Düzenlemeler" Federal Kanununun ve 24 Haziran 2008 tarihli ve 90-FZ (Federal Kanun) numaralı "Yağ ürünleri için Teknik Düzenlemeler" Federal Kanununun yürürlüğe girmesi sebebiyle, şunu bildiririm.

12 Haziran 2008 tarihli ve 88-FZ (Federal Kanun) numaralı "Süt ve süt ürünleri için Teknik Düzenlemeler" Federal Kanunu ile (15. Başlık 43. Madde, 3. Fıkrası) şu belirtilmektedir: "İş bu Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten itibaren, Rusya Federasyonu topraklarında piyasaya çıkarılan süt ve süt ürünleri, iş bu Kanun ile belirtilen şekilde zorunlu uygunluk teyidinde tabi tutulmalıdır".

24 Haziran 2008 tarihli ve 90-FZ (Federal Kanun) numaralı "Yağ ürünleri için Teknik Düzenlemeler" Federal Kanunu ile (5. Başlık 28. Madde, 1. Fıkrası) şu öngörülmektedir: "İş bu Federal Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten itibaren üretilen yağ ürünleri için, bu Federal Kanunun yürürlüğe girdiği tarihten önce verilen uygunluk beyannamesi ve uygunluk sertifikası, uygunluk beyannamesi ve uygunluk sertifikası geçerlilik tarihine kadar geçerli sayılmaktadır".

İş bu belirtilen Federal Kanunun yürürlüğe girmesinden sonra Rusya Federasyonu sınırları içinde piyasaya sürülen süt ve yağ ürünleri, yukarıda belirtilen Kanunlarla belirtilen şekilde zorunlu uygunluk teyidinde tabi tutulmalıdır.

Yukarıda belirtilen Kanunların şartlarına uygunluk teyidinin çalışmalarını yapma hakkı konusunda Sertifikasyon Kuruluşlarının akreditasyonu, gerekli olan belgelerin eklendiği başvurunun alınmasından soma belirtilen şekilde Teknik Düzenleme ve Metroloji Federal Ajansı (Rostehregulirovaniye) tarafından gerçekleştirilecektir.

Teknik Düzenleme Şartlarına uygunluk teyidinin çalışmalarını yapma hakkı konusunda akredite olmuş Kuruluşlar,  r nlerin uygunluğunu teyit etme işleri faaliyet organizasyonu ve Teknik Düzenlemenin yürürlüğe girmesini sağlamak amacıyla, ürünlerin uygunluk teyidi işleri belirtilen ürünlere daha önce verilmiŐ sertifikalar dikkate alınarak, kısaltılmıŐ programla yapılmaktadır (Teknik Düzenleme yürürlüğe girene kadar).

Teknik Düzenleme Şartlarının uygunluğunu teyit eden sertifikaların geçerlilik süresinin baŐlangıcı, süt ürünleri için 12 Haziran 2008 tarihli ve 88-FZ (Federal Kanun) numaralı "Süt ve süt ürünleri için Teknik Düzenlemeler" Federal Kanununun ve yağ ürünleri için 24 Haziran 2008 tarihli ve 90-FZ (Federal Kanun) numaralı "Yağ  r nleri için Teknik Düzenlemeler" Federal Kanununun yürürlüğe giriş tarihinden daha erken olmamalıdır.

Ek: 1. 1 sayfada 1 nüsha olarak belirtilenler.

İmza/GJ. ELKIN

2.3.4 GIDA VE GIDA İŞLEME
SANAYİ TESİSLERİ
(TEKNOLOJİK SÜREÇLER. HAMMADDE)

Süt ve süt ürünlerinin üretimi

**Sihhi kurallar ve normlar
SKN 2.3.4.551-96**

KBS (Kütüphane Bibliyografik Sınıflandırma) 36.95 ya8

P90

P90 Süt ve süt ürünlerinin **üretimi**: Sıhhi kurallar ve normlar. - M.: Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Bilgi ve Yayıncılık Merkezi, 1996. - 80 c.

ISBN 5-7508-0062-8

1. Geliştirenler:

Lisansüstü Eğitim Rusya Tıp Akademisi (I.A. Karplyuk, B.İ. Popov, L.Z. Dogel, N.A. Volkova, G.N. Gordo);

Rusya Bilimsel Araştırma Süt Enstitüsü (V.F. Semenikhina, İ.V. Rozhkova);

Sankt-Petersburg Devlet Sıhhi Tıp Fakültesi (L.V. Belova);

Kırsal Hijyen Saratov Bilimsel Araştırma Enstitüsü (V.F. Spirin, N.G. Kurayeva);

Rusya Federasyonu Sağlık ve Epidemiyolojik Denetim Devlet Komitesi (A.İ. Petuhov, A.N. Morozova).

2. Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinin 04.10.96 tarihli ve 23 numaralı Emriyle onaylanmış ve yürürlüğe girmiştir.

3. SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Devlet Baş Sıhhi Hekimi tarafından onaylanan 12 Ekim 1987 tarihli ve 4431-87 numaralı süt sanayisi kuruluşları için Sıhhi Kurallar iptal olmuş, yerine aşağıda yazılanlar getirilmiştir.

KBS (Kütüphane Bibliyografik Sınıflandırma) 36.95 ya8+
51.23ya8

ISBN 5-7508-0062-8

©Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi

"Halkın Hijyenik Ve Epidemiyolojik Refahı" Rusya Sosyalist Federatif Sovyet Cumhuriyeti Kanunu

"Sihhi kurallar, normlar ve hijyenik standartlar (bundan böyle Sihhi Kurallar olarak yazılacaktır) - insan için yaşam alanı faktörlerini ve hayatının uygun koşullarını sağlama şartları güvenliğini ve (veya) zararsızlığının la'iterlerini belirten yönetmeliklerdir.

İş bu Sihhi Kurallara, tüm Devlet Organları, Kamu Kurumları, Kuruluşları ve hangi kuruluşa bağlı olduğuna ve mülkiyet şekline bakılmaksızın diğer ticari kuruluşlar ve işletmeler, ayrıca görevli kişiler ve tüm vatandaşlar uymak zorundadırlar" (madde 3).

"Yürürlükte olan Sihhi Kurallar dahil, Rusya Sosyalist Federatif Sovyet Cumhuriyeti Sihhi Mevzuatına uyulmaması ile ilgili vatandaşların haklarının ve toplumun çıkarlarının ihlalini yapan hukuka aykırı, kusurlu (kasıtlı veya ihmalkar) hareketler (faaliyetler, faaliyetsizlikler) sihhi suç olarak kabul edilmektedir...

Sihhi ihlal yapan Rusya Sosyalist Federatif Sovyet Cumhuriyeti memurları ve vatandaşları disiplin cezalarına, idari ve cezai sorumluluklara tabi tutulabilirler" (madde 27).

İÇİNDEKİLER:

1. Kullanım alanı.....	5
2. Normatif referanslar.....	6
3. Genel hükümler.....	8
4. Alan.....	9
5. Üretim ve yardımcı üniteler.....	11
6. Ek hizmet odaları.....	15
7. Su temini ve kanalizasyon.....	19
8. Aydınlatma, ısıtma, havalandırma ve klima sistemleri.....	24
9. Çevrenin sıhhi koruması.....	28
10. Teknolojik ekipmanın, cihazların, araç gereçlerin, bulaşık malzemelerinin ve paketlerin şartları.....	30
11. Ekipmanın, araç gereçlerin, bulaşık malzemelerinin ve paketlerin hijyen işlemi.....	31
12. Teknolojik süreçlerin sıhhi şartları.....	35
13. Maya (starter kültür) üretiminin sıhhi şartları.....	42
14. Laboratuvar kontrolünün organizasyonu. Ürünlerin sertifikasyonu.....	45
15. Süt ve süt ürünlerinin nakliyesi.....	47
16. İş hijyeni.....	48
17. Kişisel hijyen.....	49
18. Zararlı böceklere ve kemirgenlere karşı ilaçlama.....	53
19. İş bu Sıhhi Kuralların uyumluluğunun sorumlulukları, zorunlulukları ve kontrolü.....	54
<i>1 numaralı ek.....</i>	<i>57</i>
<i>2 numaralı ek.....</i>	<i>58</i>
<i>3 numaralı ek.....</i>	<i>61</i>

4 Ekim 1996 tarihli ve 23 numaralı
Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik
Gözetim Komitesi
Emriyle
ONAYLANMIŞTIR
Yürürlüğe giriş tarihi - yayınlanma
anından itibaren

2.3.4 GIDA VE GIDA İŞLEME
SANAYİ TESİSLERİ
(TEKNOLOJİK SÜREÇLER. HAMMADDE)

Süt ve süt ürünlerinin üretimi

Sıhhi kurallar ve normlar
SKN 2.3.4.551-96

1. Kullanım alanı

İş bu kurallar ve normlar, "Halkın Hijyenik Ve Epidemiyolojik Refahı" Rusya Sosyalist Federatif Sovyet Cumhuriyeti Kanunu, "Tüketici Hakları Koruma", "Ürünlerin ve Hizmetlerinin Sertifikasyonu" adlı Rusya Federasyonu Kanunlarını ve 5 Haziran 1994 tarihli ve 625 numaralı Rusya Federasyonu Hükümeti Emriyle onaylanan "Devlet Sıhhi-Epidemiyolojik Standartlaşma Hükümlerini" esas alarak geliştirilmiştir, tıbbi ve biyolojik şartlara ve sıhhi kalite normlarına uygun olan süt ve süt ürünlerinin üretimi ve laboratuvar kontrolünün hijyenik şartlarını belirlemektedirler.

Resmi yayın

İş bu Sıhhi Kurallar ve Normlar, Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinden izin almadan tamamen ya da kısmi olarak çoğaltılamaz, yayınlanamaz ve dağıtılamaz.

İş bu belgenin tüm hükümleri, hangi kuruluşa bağlı olduğuna ve mülkiyet şekline bakılmaksızın, süt ürünlerinin ve bebekler için kuru gıda ürünlerinin üretimi yapan tesisler, fabrikalar ve üniteler dahil olmak üzere faaliyette olan, projelendirilen ve inşaat aşamasında bulunan süt sanayi kuruluşları için geçerlidir.

2. Normatif referanslar

İş bu Sıhhi Kurallarda ve Normlarda aşağıda belirtilen belgeler referans olarak kullanılmıştır.

2.1. "Halkın Hijyenik Ve Epidemiyolojik Refahı" Rusya Sosyalist Federatif Sovyet Cumhuriyeti Kanunu.

2.2. "Tüketici Hakları Koruma" Rusya Federasyonu Kanunu.

2.3. "Ürünlerin ve Hizmetlerinin Sertifikasyonu" Rusya Federasyonu Kanunu.

2.4. 5 Haziran 1994 tarihli ve 625 numaralı Rusya Federasyonu Hükümeti Emriyle onaylanan "Devlet Sıhhi-Epidemiyolojik Standartlaşma Hükümleri".

2.5. "Bireysel İş Faaliyetleri" SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Kanunu.

2.6. SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Sağlık Bakanı Yardımcısı tarafından onaylanan 1.08.89 tarihli ve 5061-89 numaralı "Gıda Hammaddelerinin ve Gıda Ürünlerinin Tıbbi ve Biyolojik Şartları ve Kalitenin Sıhhi Normları"

2.7. "Üretim Tesisleri Planlama Sıhhi Normları", Sıhhi Normlar 245-71.

2.8. 4.04.73 tarihinde SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Sağlık Bakanlığı tarafından onaylanan 1042-73 numaralı "Teknolojik Süreçleri Organizasyonun Sıhhi Kuralları ve Üretim Ekipmanının Hijyenik Şartları".

2.9. "Süt Sanayi Kuruluşlarını Projelendirme Sıhhi Kuralları", 6.01.92 tarihli Süt Endüstrisi Tasarımı İçin Sıhhi Şartlar (VSTP).

2.10. "Süt Sanayi Kuruluşlarının Teknolojik Projelendirilme Normları", Teknolojik Tasarım için Departman Standartları (VNTP) 645/1618-92.

2.11. "İşleme Sanayinin (Süt Alanında) Aile Çiftliklerinin, Düşük Kapasiteli İşletmelerin Teknolojik Projelendirilme Normları" , Teknolojik Tasarım için Departman Standartları (VNTP) 645/1645-92.

2.12. İnşaat Normları Ve Kuralları.

2.13. GOST 2874-82 "İçme suyu. Hijyenik şartları ve Kalite Kontrol".

2.14. Sıhhi Kurallar Ve Normlar 2.04.01-85 "Binaların iç boru hattı ve kanalizasyon".

- 2.15. Sıhhi Kurallar Ve Normlar 2.09.04-87 "İdari ve Ek Hizmet Binaları".
- 2.16. Sıhhi Kurallar Ve Normlar "Doğal ve Yapay Aydınlatma. Projelendirme Normları".
- 2.17. 31.03.86 tarihli ve 4088-86 numaralı SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Devlet Sıhhi Baş Doktoru Yardımcısı tarafından onaylanan "Üretim Tesislerinin Mikroklima Sıhhi Normları".
- 2.18. 12.03.85 tarihli ve 3223-85 numaralı SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Devlet Sıhhi Baş Doktoru tarafından onaylanan "İş Yerlerinde İzin Verilen Ses Seviyesinin Sıhhi Normları".
- 2.19. 29.09.89 tarihinde 555 numaralı Emirle SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Sağlık Bakanlığı tarafından onaylanan "Çalışma personelinin işe girişi sırasında zorunlu ve periyodik tıbbi muayeneleri ve kişişel ulaşım araçları sürücülerinin tıbbi muayenelerinin yapıma talimatları".
- 2.20. 5.10.95 tarihinde 280/88 numaralı Emirle Rusya Federasyonu Sağlık Bakanlığı Ve Tıp Sanayi Bakanlığı ve Rusya Federasyonu Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Devlet Komitesi tarafından onaylanan "Çalışan Personelin Zorunlu Ön Ve Periyodik Tıbbi Muayenelerini Gerektiren İşlerin Geçiçi Listesi".
- 2.21. GOST 13264—88 "İnek sütü. Alım sırasında şartlar".
- 2.22. 28.12.87 tarihinde SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Devlet Tarım Sektörü tarafından onaylanan ve SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Sağlık Bakanlığı ile kararlaştırılan "Süt Sanayi Kuruluşlarında Yapılan Üretimin Mikrobiyolojik Kontrol şartları".
- 2.23. 30.12.88 tarihinde SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Devlet Tarım Sektörü tarafından onaylanan "Süt Sanayi Kuruluşlarının Tekno-Kimyasal Kontrolün şartları".
- 2.24. 16.11.92 tarihinde "Süt ve Süt Ürünleri" Standardizasyonu Teknik Komitesi tarafından onaylanan "Süt Sanayi Kuruluşlarında Mayalanmış Süt Ürünlerinin Mayalanması için Kullanılan Mayaların Üretimi ve Uygulanması Hakkında Talimatlar".
- 2.25. 28.04.78 tarihinde SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Et ve Süt Sanayi Bakanlığı tarafından onaylanan ve SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Sağlık Bakanlığı ile kararlaştırılan "Süt Sanayi Kuruluşlarındaki Ekipmanların Sıhhi İşlemi Halikında Talimatlar".
- 2.26. 27.12.95 tarihinde Rusya Federasyonu Tarım Ve Gıda Bakanlığı tarafından onaylanan ve Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi ile kararlaştırılan "Sıvı, Kuru ve Macun Kıvamında Çocuk Gıda Ürünlerinin Üretimi sırasında Ekipmanın Sıhhi İşlemi Hakkında Talimatlar".
- 2.27. 05.01.93 tarihli ve 1 numaralı "Ürünler İçin Hijyen Sertifikası Verilme şekilleri" Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinin Emri.

2.28. "Süt ve Süt Ürünlerinin Güvenlik Şartlarına Uygunluğunun Sertifikasyon Kuralları", 1993.

2.29. 28.12.95 tarihinde Rusya Federasyonu Tarım Ye Gıda Bakanlığı tarafından onaylanan ve Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi ile kararlaştırılan "Süt Sanayi Kuruluşlarında Süt ve Süt Ürünleri İçinde Mikrobiyolojik ve Kimyasal Kirleticilerin Varlığı Kontrolünün Şekli ve Periyodikliği Hakkında Talimatlar".

3. Genel hükümler

3.1. Yeni tesislerin projelendirilme ve inşaatı, ayrıca faaliyette olan tesislerin teknik yeniden yapılanma, yeniden profillendirme, yeniden yapılanma ve genişleme, "Üretim Tesislerinin Sıhhi Normları", "Üretim Ekipmanlarının Hijyenik Şartları ve Üretim Süreçleri Organizasyonunun Sıhhi Kuralları", "Süt Sanayi Kuruluşları Projelendirme Sıhhi Şartları", "Süt Sanayi Kuruluşları Teknolojik Projelendirme Sıhhi Şartları", "İşleme Sanayinin (Süt Alanında) Aile Çiftliklerinin, Düşük Kapasiteli İşletmelerin Teknolojik Projelendirilme Normları", "İnşaat Normları Ve Kuralları" uyarınca, ayrıca onlara ait değişiklikler uyarınca ve iş bu Sıhhi kurallar ve normlar uyarınca yapılmalıdır.

Süt sanayi tesislerinin inşaatı, genellikle tipik projelere göre yapılmalıdır, bir de yürürlükte olan normatif-teknik dokümantasyonuna ve iş bu Sıhhi Kurallar ve Normlarına uygun yeniden kullanılan projelere ve kişisel projelere göre yapılmalıdır.

3.2. Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Hizmet Kurum ve Kuruluşları ile varılan mutabakata göre, süt sanayi tesisleri diğer gıda tesisleri ile (ekmek fabrikalarıyla, pasta ve şekerleme fabrikalarıyla, makarna fabrikalarıyla, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimini yapan fabrikalarla) bitişik yapılmasına izin verilmektedir. Süt sanayi tesislerinin et ve balık endüstrisi tesisleri ile bitişik yapılmasına izin verilmemektedir.

3.3. Tesisler, süt ürünlerin üretimini öngörebilir ve özel işletme ya da kombine işletmelerin profiline sahip olabilirler.

3.4. Süt sanayi tesisleri tarafından üretilen ürün yelpazesi ve kapasitesi, üretim kapasitesine uygun olmalıdır ve Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşlarından onaylatılmalıdır.

3.5. Süt sanayi tesislerinde dondurma üretim şartları, dondurma üretimi yapan asıl kuruluşların Sıhhi Kurallarına uygun olmalıdır.

4. Alan

4.1. Süt sanayi tesisi inşaatı için toprak arazisinin seçimi ve tahsisi, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Organlarının zorunlu katılımıyla yapılmalıdır. Bunun yanı sıra, hammadde deposunun konumu, sürekli rüzgar yönü, ulaşım yollarının varlığı, içme suyu kalitesinde su temin etme imkanı hesaba katılmalıdır ve en az 50 metre sıhhi-güvenlik alanını organize etme imkanı (peynir üretim tesisleri için - en az 100 metre) ("Gıda Tesisleri Projelendirilme Sıhhi Normlar" uyarınca) hesaba katılmalıdır.

4.2. Tesisin alanı çitlerle çevrilmiş olmalıdır, atmosferik suların, erimeden dolayı oluşan ve gider sularının yağmur kanalizasyonuna drenajı için 0,003'den 0,05'e kadar eğimli olmalıdır, toprağa bağlı olarak. Yeraltı sularının seviye düzeyi, bodrum katındaki ünitelerin zemin işaretlerinden en az 0,5 metreden daha aşağıda olmalıdır.

4.3. Süt sanayi tesisinin alanı, fonksiyonel bölgelere bölünmelidir: kamu alanı, üretim alanı ve ek üniteler ve depo alanı.

Tesisin kamu bölgesi, idari, sıhhi ve ek üniteleri olan binalar, kontrol-geçiş noktası, kişisel araçlar için otopark ve personel için dinlenme bölgesi konumlandırılmalıdır.

Tesisin üretim bölgesinde üretim binaları konumlandırılmalıdır: gıda hammaddeleri depolan, hazır hammadde ve hazır ürünleri taşıyan nakliye araçları için otopark, kazan dairesi (sıvı ve katı yakıtla çalışan hariç), tadilat ve mekanik atölyeleri.

Tesisin ek üniteleri ve depo alanı olan bölgede ise yardımcı üniteler olan binalar konumlandırılmalıdır (soğutma kuleleri, pompa istasyonları, amonyak için, yağlayıcılar için, yakıtlar için, kimyasal maddeler için depolar, sıvı ya da katı yakıtla çalışan kazan daireleri, paketler (konteynırlar) ve yedek inşaat malzemelerinin muhafazası için alanlar ya da odalar, çöp konteynırları olan alanlar, dışarıda bulunan tuvaletler vs).

Bağımsız bölgeye, kesin kontrol altında olması gereken alan ayrılmalıdır (artezyen kuyuları ve su depolama yer altı rezervuarları etrafında olan bölge), üretim binaları ve arıtma tesisleri arasında sıhhi-güvenli alan ayrılmalıdır.

4.4. Süt üretim tesisinin alanı, araçlar için engelsiz ve gelişmiş kaplamalı (asfalt-beton karışımı ya da asfalt, beton vs) düz ya da dairesel yola sahip olmalıdır; personel için yaya yolları ise toz üretmeyecek şekilde kaplanmalıdır (asfalt, beton, levha).

4.5. Binaların ve yolların bulunmadığı tesis alanının boş bölgeleri, dinlenme yeri olarak kullanılmalıdır ve çimlerle, bitkilerle, ağaç ve çalılarla yeşillendirilmelidir. Tesisin alanı, dış kenarı boyunca ve bölgelerarası bölümlerde yeşillendirilmelidir. Yeşillendirme sırasında, ekipman ve ürünleri kirletebilecek olan ve çiçek açtıklarında pullar, polenler ve tüylü tohumları bırakan ağaç ve çalılar kullanılmak kesinlikle yasaktır.

4.6. İnşaat malzemeleri, yalıtım, paketler ve kutulama malzemeleri muhafaza alanları ve çöp toplama konteynırlarının bulunduğu alanlar, asfaltla ya da betonla kaplanmalıdır.

4.7. Tesis alanının fonksiyonel bölgeleri arasındaki sıhhi mesafe, en az 25 metre olmalıdır. Katı yakıtlar için ve diğer toz şeklinde malzemelerin açık depo yerleri, rüzgara karşı, üretim binalarının açılan kapı ve pencerelerine kadar en az 50 metre mesafede, yardımcı ünitelere kadar ise en az 25 metre mesafede konumlandırılmalıdır. Dışarıda bulunan tuvaletlerden üretim binalarına ve depolara kadar mesafe, en az 30 metre olmalıdır.

Pencere yoluyla aydınlatılan binalar ve yapılar arasındaki sıhhi mesafe korunmalı ve karşıdaki binanın yüksekliği, karşı binanın ve yapının en üstündeki korniş yüksekliğinden daha yüksek olmamalıdır.

4.8. Çöp toplamak için kapaklı konteynırlar kullanılmalıdır ve çöp toplama konteynırlarının temeli, her bir tarafı birer metre çıkıntılı olmak suretiyle asfalt ya da beton zemin üzerinde olmalıdır. Çöp toplama alanı üç taraftan 1,5 metre yükseklikte beton ya da tuğlalı duvar ile ayrılmalıdır.

Çöp toplama yerleri, üretim ya da depo binalarına kokunun gitmemesi bakımından rüzgara karşı konumlandırılmalıdır. Çöp toplama yeri ve bu binaların arasındaki sıhhi mesafe en az 30 metre olmalıdır.

Çöp, konteynırlarından günde en az bir kere toplanmalıdır ve sonra da çöpün toplandığı alan sıhhi işlemden geçirilmelidir, çöp konteynırları ve çöp konteynırlarının bulunduğu alan dezenfekte edilmelidir.

4.9. Tesisin alam temiz tutulmalıdır. Her gün temizlik yapılmalıdır. Sıcak mevsimlerde alan ve yeşillendirilmiş bölgeler sulandırılmalıdır. Kışın ise tesis alanının yolları ve yaya yolları sistematik bir şekilde kardan ve buzdan temizlenmeli ve üzerine kum dökülmelidir.

5. Üretim ve yardımcı üniteler

5.1. Üretim üniteleri, genellikle ek binalardan ayrı bir şekilde, ayrı binalarda konumlandırılmalıdır. Tasarım ve yapı çözümleri birkaç katlı ya da tek katlı üretim binalarını öngörür. Diğer endüstriyel alanda çalışan tesislere bitişik olan süt sanayi tesisleri için tek katlı üretim bloklarının inşa edilmesi daha uygundur.

5.2. Üretim ünitelerinin konumu, teknolojik süreçlerin devamlılığını sağlamalıdır; teknolojik bağlantı (süt boru hatları) - hammaddenin ve hazır ürünün akışı mümkün olduğu kadar kısa ve düz olmalıdır.

5.3. Tesis binalarının dış giriş bölümlerinde, ayakkabıları çamurdan temizlemek için demir ızgaralar, metal paspaslar ve metal ve tel örgü şeklinde tabakalar olmalıdır. Binanın içindeki giriş bölümünde ise üretim ünitelerine girerken ya da ek hizmet odalarına girerken dezenfektasyon paspasları konulmalıdır.

5.4. Süt tesisinin profiline, kapasitesine ve konumuna bakılmaksızın, sütün kabulü kapalı alanda ya da üzerinde çatı olan platformda yapılmalıdır.

Mal kabul üniteleri ya da platformları, sütün boşaltılması için hortumlar ve desteklerle donatılmalıdır. Tank ya da rezervuar kapağından süt boşaltma hortumları, 80-100 cm uzunluğunda paslanmaz çelikten yapılmış nozulla sonuçlanmalıdır. Sütü tanklardan boşaltmak için, tankların giriş parçasına bağlanan somunlu hortum kullanılmalıdır.

5.5. Süt sanayi tesislerindeki çocuk gıda ürünleri üretiminin yapıldığı üniteler, ana üretim ünitelerinden izole olan ünitelerde konumlandırılmalıdır.

Çocuk gıda ürünlerinin üretimini yapan bu konuda uzmanlaşmış tesislerde hazır ürünlerin gramaj olarak paketlenmesi, bakteri öldürücü özel lambalarla donatılmış ayrı ünitelerde yapılmalıdır.

5.6. Yem ürünleri üretimi (saf süt yerine kullanılanlar vs) süt ürünlerinin üretim ünitelerinden izole edilmelidir ve ayrı hammadde deposu olmalıdır.

Stokların, malzemelerin ve gıda maddelerinin hazırlığı ve muhafazası, ayrı ünitelerde yapılmalıdır.

Gıda ürünlerini stoklamak için paletler, raflar ve kutular bulunmalıdır.

5.7. Maya (starter kültür) üretim üniteleri, esas üretim tesisleri ile aynı blokta bulunmalıdır, üretim ünitelerinden izole edilmelidir ve maya (starter kültür) kullanılan üretim ünitelerine maksimum yakın olmalıdırlar. Mayaların üretildiği ünitelerde fazla insan sirkülasyonu olmamalıdır. Mayaların üretildiği bölümünün girişinde, hijyenik elbiseleri değiştirmek için bir oda olmalıdır ve dezenfektasyon paspası bulunmalıdır. Maya (starter kültür) üretilen bölüm, iş bu Sıhhi Kuralların ve Normların 13. bölümü uyarınca çeşitli ayrı odalara sahip olmalıdır.

5.8. Undan, şekerden, protein katkılarından vs gıda bileşenleri çözeltilerinin hazırlanışı, ayrı üniteye yapılmalıdır.

5.9. Ana üretim üniteleri, maya (starter kültür) bölümü ve laboratuvar duvarları, boydan boya, fakat en az 2,4 metre yükseklikte sırlı fayans ile (ya da Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Hizmetleri tarafından izin verilen diğer malzemelerle) kaplı olmalıdır, yük-taşıyan yapıların alt kısmına kadar - emülsiyon boya ile boyanmalıdır ya da Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi tarafından izin verilen diğer kaplama çeşitleriyle kaplanmalıdır;

Hazır ürünlerin muhafaza edildiği depolardaki duvarlar, termik ve soğuk depolardaki duvarlar, bölüm müdürlerinin, ustaların vs. ofislerindeki duvarlar, emülsiyon boya ile ya da izin verilen diğer boya ile boyanmalıdırlar; hammaddelerin ve malzemelerin muhafaza edildiği depolardaki duvarlar ise kireç ile badana yapılmalıdır.

5.10 Ana ve yardımcı ünitelerdeki tavanlar emülsiyon boya ile boyanmalıdır ya da kireç ile badana yapılmalıdır.

5.11. Tüm üretim ve yardımcı ünitelerin duvarları ve tavanların boya ve badanası, kirlendiği sürece yapılmalıdır, fakat bu işlem en az senede iki kere açık renkte boyalarla yapılmalıdır. Badana ile birlikte, bölme duvarların yüzey dezenfektasyonları da yapılmalıdır.

5.12. Üretim ünitelerinin tavanları ve köşelerinde küflerin oluşması durumunda, derhal bunlara müdahale edilmeli ve temizlenmelidir ve izin verilen mantar ilaçları katılarak boyanmalıdır.

5.13. Üretim ünitelerindeki zeminler, kaygan olmayan, asite ve alkaliye dirençli su geçirmez malzemeler kullanılarak kaplanmalıdır (Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşları tarafından izin verilen malzemeler), zemin düz, engebesiz olmalıdır ve su gideri için hafifeğimli olmalıdır.

5.14. Islak ve nemli ortamda çalışan üretim ünitelerindeki dış duvarlarda bulunan açıklıkların kapatılması için cam blokların kullanılması yasaktır.

5.15. Tüm tesisin içinde bulunan su temini boru hatları (içme suyu ve teknik amaçlı kullanılan su boru hatları), kanalizasyon boru hatları, buhar boru hatları ve gaz boru hatları bir birinden ayırt edici renklere boyanmalıdır.

5.16. Üretim ünitelerinde ayak basarak kapağı açılan çöp bidonları bulunmalıdır, ayrıca kusurlu ve bozulmuş ürünlerin atılması için polimer malzemeden üretilmiş atık bidonları konulmalıdır. Kusurlu ve bozulmuş ürünlerin atılması için polimer malzemeden üretilmiş atık bidonları her gün boşaltılmalıdır, temizlik ürünleri ile yıkanmalıdır ve %0,5'lik tuz ruhu çözeltisi ile dezenfekte edilmelidir. Üretim ünitelerinde atıkları ya da teknolojik süreçte kullanılmayan ekipman, araç ve gereçlerin muhafaza edilmesi kesinlikle yasaktır.

5.17. Temizlik araç ve gereçlerin, temizlik ve dezenfektasyon malzemelerinin muhafazası için, kirli su gideri olan, soğuk ve sıcak suyun temin edildiği muslukların bulunduğu lavabolar, el kurutma makinesi ve dolabın bulunduğu odalar bulunmalıdır. Küçük kapasiteli tesislerde, kiler olarak hazırlanmış gömme dolap ya da nişler kullanılabilir. Temizlik malzemeleri (temizlik makineleri, el arabaları, kovalar, fırçalar vs) işaretlenmelidir ve belirli üretim ünitelerine ve yardımcı ünitelere ait olmalıdır.

5.18. Teknolojik ekipmanın yakınında olan çalışma yerlerinin yanında sıhhi-hijyenik kurallara uymanın gerekli olduğunu hatırlatan yazılar, afişler ve uyarılar asılmalıdır;

ayrıca, ekipmanı yıkama grafikleri ve planları, çalışma yerlerinin durumunu değerlendirme şeması ve çalışma personeli için gereken diğer malzemeler bulunmalıdır.

5.19. Tesislerin çalışma planlarında tüm ünitelerinin dip bucak temizliği ve dezenfektasyonu, ekipmanların ve araç gereçlerin temizliği ve dezenfektasyonu, ayrıca tadilat için sıhhi ve hijyen günleri en az ayda bir kere olmak üzere öngörülmelidir.

Temizlik günlerini gerçekleştirme planı, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşlarıyla üç aylık şekilde kararlaştırılmalıdır. Büyük kapasiteli tesislerde, bu temizlik günleri ayrı üniteler için planlanabilir.

Temizlik gününü gerçekleştirmek için her üretim tesisinde, baş mühendis başta olmak üzere, mühendis ve teknik çalışanların, kamu kuruluşları temsilcilerinin, personelin, teknik kontrol bölümünün ve sıhhi hizmet temsilcilerinin katılımıyla sıhhi komisyon oluşturulmalıdır.

Temizlik gününden önce komisyon tarafından işlerin sıralaması ve büyüklüğü belirlenmelidir ve sonra da bu işlerin doğru yapılıp yapılmadığı kontrol edilmelidir.

5.20. Panellerin yüzeyleri, üretim ünitelerindeki iç kapılar, maya (starter kültür) bölümlerindeki iç kapılar, çocuk gıda ürünleri üretim ünitelerindeki iç kapılar en az haftada bir kere sabunlu sıcak su ile yıkanmalıdır ve %0,5'lik tuz ruhu çözeltisi ile dezenfekte edilmelidir; kapı kollan, kapı kolları altındaki yüzeyler, kapıların alt bölümleri ve lavaboların muslukları her vardiya da temizlik ve dezenfekte çözeltileri ile yıkanmalıdır.

5.21. Tesisin içindeki pencerelerin ve fenerlerin camları en az ayda bir kere yıkanmalı ve silinmelidir; dış taraftakiler ise - en az sene de iki kere, sıcak mevsimde ise - kirlendikçe yıkanmalıdır.

Çerçeveler arasındaki boşluk tozlardan silinmelidir ya da kirlendikçe yıkanmalıdır.

Aydınlatma armatürleri ise, en az ayda bir kere ya da kirlendikçe temizlenmelidir. Bu işlem eğitim görmüş personel tarafından yapılmalıdır.

5.22. Üretim ünitelerinde zeminlerin temizliği, gerekli olduğu zaman, iş sırasında ve vardiya bittiğinde sıvı ile yapılır. Yerlerin yağlarla kirlendiği üretim ünitelerinde zeminler sabun ve alkali içeren sıcak çözeltiler ile yıkanmalıdır ve ardından dezenfektasyon yapılmalıdır.

Yıkama ve dezenfektasyon işleminden sonra zeminler sudan arındırılmalıdır ve kuru tutulmalıdır.

5.23. Tepsiler, su giderleri, lavabolar ve çöp kovalan kirlendikçe ve her vardiyanın bitiminde çok titiz bir şekilde yıkanmalıdır ve %0,5'lik tuz ruhu çözeltisi ile dezenfektasyon yapılmalıdır.

5.24. Merdivenlerin basamakları kirlendikçe yıkanır, fakat bu işlem en az günde bir kere yapılmalıdır. Merdiven korkulukları ise, %0,5'lik dezenfektasyon çözeltisinde ıslatılmış ıslak bez ile silinmelidir.

5.25. Üretim bloğunun ve her üretim ünitesinin girişinde bulunan dezenfektasyon paspasları her vardiya başına %0,5'lik dezenfektasyon çözeltisinde ıslatılmalıdır.

5.26. Üretim ünitelerinde, odalarda ve ürünlerin muhafaza edildiği ve olgunlaştığı ünitelerde ısı ve bağıl nem, üretim tesislerinin projelendirme normlarına, süt sanayi tesislerinin projelendirme sıhhi şartlarına ve süt ürünlerinin üretim tesislerinin teknolojik talimatlarına uygun olmalıdır.

6. Ek hizmet odaları

6.1. Ek hizmet odaları ayrı duran binalarda yada ek binalarda konumlandırılabilir ya da üretim bloğuna dahil edilebilir. Ek hizmet odalarını ayrı binaya yerleştirmek daha uygundur: bu durumda üretim bloğuna kapalı koridor şeklinde geçiş yapılmalıdır.

6.2. Süt sanayi tesisleri üretim ünitelerinde çalışanlar için ek hizmet odaları, kişinin hijyenik olarak temizlenebileceği şekilde donatılmalıdır. Çocuk gıda ürünleri üretiminin yapıldığı ünitelerde çalışan personel için, tesisten ayrı ek hizmet odaları olmalıdır. Ek hizmet odalarının bulunduğu bölümün girişinde ise, her vardiyada dezenfektasyon çözeltisi ile ıslatılan paspas bulunmalıdır.

6.3. Onarım ve mekanik atölyesinde, kutu-kaplar atölyesinde, elektromekanik atölyesinde, kazan dairesinde ve kompresör dairesinde çalışan personel için ek hizmet odaları genel tesisten ayrı olarak konumlandırılmalıdır.

6.4. Ek hizmet odalarında süt sanayi tesisleri üretim üniteleri personelinin, dış kıyafeti için, ev kıyafeti için, iş kıyafeti için, hijyenik çalışma kıyafeti ve ayakkabısı için ve diğer temiz ve kirli hijyenik kıyafetler için dolaplar olmalıdır,

duşlar, tuvaletler, bayanlar için özel hijyenik odalar, el yıkama lavaboları, kıyafet ve ayakkabı kurutucusu, manikür odası, sağlık odası ya da tıbbi muayene odası, beslenme yeri (catering kuruluşu), temizlik araç gereçlerinin tutulacağı ve dezenfekte edileceği odalar olmalıdır.

Ek hizmet odalarının ve yardımcı ünitelerin ek donanımı, üretim süreçlerinin sıhhi özelliklerine göre belirlenmelidir.

6.5. Çalışma ve hijyenik kıyafetlerin konulduğu dolaplar, dış kıyafet ve ev kıyafetleri dolaplarından izole edilen odalarda olmalıdır.

6.6. Ana üretim personelinin dış ve ev kıyafetlerinin saklanması açık bir şekilde yapılmalıdır, bunun için de açık dolaplar, askılar ve banklar bulunmalıdır, ayrıca ayakkabılar için raflar olmalıdır.

6.7. Duşlar, soyunma odalarına yakın olmalıdır; duş odasına girmeden önce, askıların ve bankların bulunduğu bölüm olmalıdır. Duşa kabinler açık, üç taraftan duvarlarla örtülmelidir ve iki tarafta bulunan duş kabinlerinin arasında geçiş yeri olmalıdır.

6.8. Duş fiskiyelerinin miktarı, Sıhhi Kurallar ve Normlar uyarınca, en yoğun çalışan vardiyadaki personel sayısı kadar olmalıdır.

6.9. Lavabolar, çalışma ve hijyen kıyafetlerinin dolaplarıyla bitişiğinde konumlandırılmalıdır; lavabolar - en yoğun çalışan vardiyadaki personel sayısı kadar olmalıdır.

6.10. Kirli çalışma ve hijyenik kıyafetlerin alındığı ve temiz çalışma ve hijyenik kıyafetlerin verildiği çamaşırhaneler ek hizmet ünitelerinin olduğu blokta bulunmalıdırlar.

6.11. Üretim ünitelerinin, yönetim odalarının ve eğitim odalarının, yemekhanenin, sağlık odalarının, kültür hizmetleri ofisinin ve toplum kuruluşları ofislerinin üstünde tuvaletler, duşlar, kadın hijyen odaları ve lavabolar konumlandırılmaz.

6.12. Eğer en yoğun çalışan vardiyadaki çalışan kadın personel 100'ü aşıyorsa, bu durumda kadın soyunma odalarının bitişiğine kadın hijyen odaları konumlandırılmalıdır. Eğer çalışan kadın personel daha az ise, ek hizmet odalarında küçük koridordan girişi olan kadın soyunma odalarında hijyenik duş olan Özel kabin bulunmalıdır.

6.13. Tuvaletler ısı yalıtımlı olmalıdır, kanalizasyona bağlanmalıdır, hijyenik çalışma kıyafeti için askılar, sıcak ve soğuk suyun temin edildiği musluklu lavabolar olan küçük giriş bölümüne sahip olmalıdır.

Tuvaletler kendiliğinden kapanan kapılara sahip olmalıdırlar, girişte dezenfektasyon paspasları bulunmalıdır, klozetler basmalı olmalıdır, musluklar da basmalı ya da diğer özel açıp kapama sistemlerine sahip olmalıdır.

El yıkama lavabolarında sabun, fırçalar, el dezenfektasyon cihazı, el kurutma makinesi ya da tek kullanımlık havlular olmalıdır.

6.14. Vardiya başına 5 ton'a kadar süt işleyebilen ve kanalizasyon sisteminin olmadığı bölgede bulunan küçük işletmelerde, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşlarla varılan mutabakata göre, üretim ve depo ünitelerinden en az 30 metre mesafede dış tuvaletler yapılabilir.

6.15. Ek hizmet odalarındaki bölmelerin yüzeyleri şu şekilde olmalıdır:

- Duvarlar - duşlardaki duvarlar 1,8 metre yükseklikte sırlı fayansla kaplanmalıdır; hijyenik çalışma kıyafetleri için gardırop odalarında, çamaşırhanelerde, tuvaletlerde, kadınlar için hijyen odalarındaki duvarlar ise 1,5 metre yükseklikte ve yük taşıyan yapıların alt bölümüne kadar emülsiyon boya ile ya da izin verilen diğer boyalar ile boyanmalıdır:
- Duştaki tavanlar yağlı boya ile boyanmalıdır, diğer tüm ünitelerde ise tavan kireç ile badana yapılmalıdır:
- Tüm ek hizmet odalarındaki zeminler - seramik fayans ile döşenmelidir.

6.16. Ek hizmet odaları, iş bitiminde her gün çok tiz bir şekilde temizlenmelidir: tozlar silinmeli, zeminler ve araç gereçler sabunlu-alkali çözültisi ile ve sıcak su ile yıkanmalıdır; soyunma odalarındaki dolaplar her gün yıkanmalı ve %0,5'lik tuz ruhu çözültisi ile veya izin verilen diğer dezenfektasyon çözültisi ile en az hafta da bir kere dezenfekte edilmelidir.

6.17. Tüm paneller (fayansla kaplanmış ya da yağlı boya ile boyanmış) her gün ıslak bezle silinmelidir ve her hafta dezenfekte edilmelidir.

6.18. Tuvaletler ve kadın hijyen odaları temizlik ve dezenfektasyon malzemeleri ile vardiya boyunca en az iki kere yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

Tuvaletin her temizliğinde, lavabo muslukları, kapı kolları ve kilitleri, klozetteki su basma yerleri ve tuvalet kullanımını sırasında ellerin temas ettiği diğer tüm yerler

%0,5'lik tuz ruhu çözültisi ile ıslatılmış özellikle bu iş için kullanıldığını belirten işaretli bez ile yapılmalıdır.

Klozetler, kirlendiği zaman tuzlardan arındırmak için %10'luk hidroklorik asit çözültisi ile ya da izin verilen diğer çözültilerle titiz bir şekilde temizlenmelidir.

Klozetlerin temizliği için, "Sosenka" adlı temizlik malzemesi ya da izin verilen diğer benzer malzemeler kullanılmalıdır.

Tuvalet girişindeki paspas, vardiya boyunca en az iki kere %0,5'lik taze dezenfektasyon çözültisi ile ıslatılmalıdır.

6.19. Tuvaletlerin temizliği ve dezenfektasyonu için, özel işareti (kırmızı) olan ya da belirli renge boyanmış temizlik malzemeleri ve araç gereçler ayrılmalıdır (kovalar, fırçalar, faraş vs).

İler temizlikten sonra temizlik malzemeleri 2 saat boyunca %0,5'lik tuz ruhu çözültisi içine batırılmalıdır.

Tuvaletler ve kadın hijyen odası temizliğinde kullanılan temizlik malzemeleri, diğer ünitelerin temizliğinde kullanılan temizlik malzemelerinden ayrılmış ayrı bölümlerde tutulmalıdır.

Tuvaletler ve kadın hijyen odası temizliği için özel temizlik personeli olmalıdır. Bu personel diğer bölümlerin temizliğini yapmamalıdır.

6.20. Yemekhane noktaları (catering bölümleri) ek hizmet odalarının bulunduğu binada ya da ayrı bir binada konumlandırılabilir. Yemekhanede yerlerin sayısı, en yoğun çalışan vardiyadaki personel sayısı kadar olmalıdır.

Yemekhanenin girişinde hijyen çalışma kıyafetleri için askılar bulunmalıdır, sıcak ve soğuk su temin eden musluklar ile lavabolar olmalıdır, sabun ve el kurutma cihazı da bulunmalıdır: gerektiğinde - yemekhanede bulunan yer sayısı kadar, kanca şeklinde askılar olan gardirop bulunmalıdır.

Eğer tesiste yemekhane (kantin) yoksa, yemek yenebilecek özel oda ayrılmalıdır ve bu odada hijyen çalışma kıyafetleri için askılar bulunmalıdır, su kaynatıcısı, lavabo, masa ve sandalyeler bulunmalıdır. Tesisin diğer çalışma ünitelerinde yemek yemek kesinlikle yasaktır.

6.21. Ek hizmet odalarını başka amaçla kullanmak kesinlikle yasaktır.

6.22. Bebek mamalarının üretildiği ünitelerin yanında, çalışan personelinin ek hijyenik işlem ve dezenfektasyon yapacağı ayrı odalar olmalıdır

(ellerin dezenfektasyonunun yapılacağı, gazlı bezden yapılmış maskelerin giyebileceği, hijyenik çalışma kıyafetlerinin giyebileceği vs).

7. Su temini ve kanalizasyon

7.1. Tesislere içme suyu kalitesinde yeterli miktarda su sağlanmalıdır; su ihtiyacı, "Süt Sanayi Kuruluşları Teknik Projelendirilme Normları", "İşleme Sanayinin (Süt Alanında) Aile Çiftliklerinin, Düşük Kapasiteli İşletmelerin Teknolojik Projelendirilme Normları" ve "Binaların iç Boru Hattı ve Kanalizasyon" Sıhhi Kuralları ve Normları uyarınca hesaplanmalıdır.

7.2. Su temini kaynaklarını belirleme, suyun alınma yerlerini belirleme, sınırlarını belirleme ve su temini kaynaklarının uzaklık sıhhi mesafelerini iyileştirme planları, "Süt Fabrikalarının Su Temini Organizasyonunun ve Kontrolünün Yöntemsel Talimatları" uyarınca yapılmalıdır ve Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurumlarında zorunlu olarak onaylanmalıdır.

Süt sanayi tesislerinin su temin sisteminin dizaynı, "Su temini. Dış şebekeler ve yapılar" ve "Binaların iç su temini boru hattı ve kanalizasyon" Sıhhi Kuralları ve Normları şartlarına ve iş bu Sıhhi Kuralların ve Normların şartlarına uygun olmalıdır.

7.3. Su boru hattının girişi, kapatılabilen izole olan ayrı odada bulunmalıdır, çalışabilir ve hijyenik olarak tutulmalıdır, ayrıca manometreleri ve su örnekleri alma çeşmeleri bulunmalıdır; suyun geri akışını önlemek için emniyet valfi olmalıdır; suyun tahliyesi için drenaj deliği bulunmalıdır. Tesisler, su boru hatları şemalarına ve kanalizasyon şemalarına sahip olmalıdır ve denetçi kuruluş istediğinde, bu şemalar denetçi kuruluşa sunulmalıdır.

7.4. Süt fabrikalarının su temini sisteminde, suyun en çok kullanıldığı saatlerde ve acil durumlarda kesintisiz temini için, ayrıca suyun klorlama işlemi yapıldığında ya da ultraviyole ışınları ile yapıldığı dezenfektasyonu sırasında suyun hızında sabit bir akışı sağlamak için veya dış yangın söndürmesi için en az iki adet temiz su rezervuarı bulunmalıdır. Her 48 saatte bir rezervuarlardaki suyun değişimi yapılmalıdır. Her rezervuarda,

teknolojik ve günlük kullanım için rezervuarlarda günlük ihtiyaç miktarının yarım hacmi kapasitesi kadar olmalıdır.

7.5. Rezervuarların ve su şebekelerinin dezenfektasyonu, "Evsel ihtiyaçlar için kullanılan ve içme suyu dezenfektasyon kontrolünün ve tadilat sırasında ve kazalar sırasında yıkamadan sonra su boru hatlarının klor ile yapılan dezenfektasyon kontrolünün talimatları" ve Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Bölgesel Merkezlerinin talimatıyla ve gözetimi altında yapılmalıdır, sonra da özel defterde kayıt altına alınmalıdır.

7.6. Süt tesisinin teknolojik amacı için temin edilen suyun dezenfektasyonu, su kaynaklarının özelliklerine göre yapılmalıdır - "Süt fabrikalarının su temin organizasyonu ve kontrolü yönetsel talimatlara" göre yapılmalıdır.

Suyun dezenfektasyonu, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurumları tarafından izin verilen yöntemler ile yapılmalıdır (ozonlama, bakteri öldürücü lambalarla işleme, elektroliz vs).

7.7. Ürünlerin üretimi ile alakalı evsel ve teknolojik amaçla kullanılan su (temizlik ve dezenfektasyon çözeltilerinin hazırlanışı, ekipmanın, süt güğümlerinin, süt tanklarının temizliği ve durulanışı, işlem buharı hazırlanışı dahil), yürürlükte olan "İçme su. Hijyenik koşullar ve kalite kontrolü" adlı GOST şartlarına uygun olmalıdır.

Süt ürünlerini soğutmak için kullanılan teknolojik cihazlarda, 1-2 °C derece olan ve kapalı sistemde sirkülasyon yapan çok soğuk içme suyu kullanılmalıdır.

Soğutma ve pastörize yapan su ile çalışan cihazların suyu, boyler cihazında en az 80°C'ye kadar önceden ısıtılması şartıyla, sıcak su temini sisteminde kullanılabilir (yemekhanede bulaşıkların yıkanması için, ekipmanın, tankların ve rezervuarların yıkanması için, çalışma kıyafetlerinin yıkanması için, zeminlerin yıkanması için).

7.8. Buzdolaplarının, kompresörlerin ve vakumlu buharlaştırıcı cihazların sirkülasyonlu sistemlerin beslemesinde; klozetlerin ve pisuarların rezervuarlara bağlantılarında, arabalarının dış yıkamasında, kazanlarda biriken blöf suyun soğutulması için, alan sulama bağlantılarında içme suyu olmayan su kullanılabilir.

Teknik su boru hattı, içme su boru hattından ayrı olmalıdır.

İki su temin sisteminde aralarında hiçbir bağlantı bulunmamalıdır ve farklı renklere boyanmalıdır.

İki su temin sisteminin sıcak ve soğuk su ayırma noktaları, şu yazılarla belirtilmelidir: "içme suyu", "teknik". Tesisler, teknik su boru hattının şemasına sahip olmalıdır. Su temini sirkülasyon sistemlerinin bağlantıları, kullanıma verilmeden önce ve kullanım sürecinde, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurumunda onaylanan plana göre dezenfektasyona tabi tutulmalıdır.

7.9. Kazaları önlemek amacıyla, suyu temin eden ekipmanın, su şebekesinin, yedek rezervuarların, gözleme kuyularının vs çalışıp çalışmadığı her sene kontrol edilmeli ve gerektiğinde onarımı yapılmalıdır.

Boru hattında yapılan her tadilatın sonra, boru hattı mutlaka yıkanmalıdır ve dezenfekte edilmelidir, sonrada su tesise verilmeden önce, bu boru hattından alınan su örneği laboratuarda tahlil edilmelidir. Tahlil için su örnekleri, en son dezenfektasyon işleminden sonra, epidemiyolojik açıdan en çok tehlikeli olan 5 noktadan alınmalıdır: girişten, rezervuardan, maya (starter kültür) bölümünden, şişelerin yıkandığı yerden önce ve cihaz ünitesinden. Su boru hattında ve kanalizasyonda oluşan kazaların ve bunlara istinaden yapılan tadilatların sebeplerinin takibi ve kaydı, buharın ve soğğun olmamasının sebeplerinin takibi ve kaydı, kazanın yeri, tarihi ve saati, ayrıca tadilatın tarihi ve saati vs belirtilen özel deftere yazılmalıdır (1 numaralı eke balemiz).

Su boru hattında ve kanalizasyon şebekelerinde oluşan kazaları hakkında, tesisin idaresi derhal Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurumlarına ve Kamu Hizmetleri Kurumlarına haber vermelidir.

7.10. Üretim ünitelerinde aşağıda yazılanlar bulunmalıdır:

- Sıcak ve soğuk suyun temin edildiği yıkama çeşmeleri; zeminlerin atık suyu ile ya da ürünler ile kirlenmesinin yasak olmadığı ünitelere, 500 m2 için 1 adet musluk olarak hesaplanarak takılmalıdır (fakat bir ünite için en az 1 musluk takılacaktır); hortumların depolanması için destekler;
- Sıcak ve soğuk suyun temin edildiği musluklu el yıkama lavaboları, bu lavabolarda sabun, fırçalar, dezenfektasyon çözeltisi (%0,2'lik tuz ruhu çözeltisi), tek kullanımlık havlular ve el kurutma makineleri bulunmalıdır.

- Çalışma yerinden en fazla 70 metre mesafede içme suyu çeşmeleri ya da saturatörler bulunmalıdır.

7.11. Eysel ve teknolojik amaçlar için kullanılan içme suyu, en az üç ayda bir kere, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşları tarafından belirlenen süreler içinde "Süt sanayi kuruluşlarında tekno-kimyasal kontrolün talimatları" uyarınca kimyasal testlerden geçmelidir, ayda en az bir kere de bu suyun bakteriyolojik testleri yapılmalıdır.

Su analizi, "İçme su: Sıhhi-bakteriyolojik analizlerin yöntemleri" adlı GOST uyarınca yapılmalıdır. Test edilmek üzere su şu noktalardan alınmalıdır: girişte, su toplama rezervuarlarda, üretim ünitelerinde (cihaz ünitesinde, lor peyniri üretimi ünitesinde, ekşi kaymak üretim ünitesinde, ürünlerin dolumun yapıldığı ünite, maya bölümünde vs).

Tesisin ve hammaddenin bulunduğu bölgedeki epidemiyolojik duruma bağlı olarak, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşları yönergesine göre, suyun temin edildiği kaynağa bakılmaksızın, su analizinin sıklığı artırılabilir.

7.12 Süt sanayi tesislerinin kanalizasyon sisteminin dizaynı, "Kanalizasyon. Dış şebekeler ve yapılar" ve "İç boru hatları ve binaların kanalizasyonu" Sıhhi Kuralları ve Normları şartlarına ve iş bu Sıhhi Kuralların ve Normların şartlarına uygun olmalıdır.

Süt sanayi tesisleri, üretim ve evsel atık suyun toplanması ve tahliye edilmesi için farklı kanalizasyon sistemlerine sahip olmalıdır. Atmosferik suların toplanması ve tahliye edilmesi için yağmur kanalizasyonu olmalıdır. Endüstriyel ve evsel kanalizasyon sistemleri arasında herhangi bir bağlantı yapılması kesinlikle yasaktır; her sistem, dış şebekeye ayrı çıkışla bağlanmalıdır. Kentsel atık su arıtma tesislerine su gönderildiği sırada, atık suyun tahliye şartları "Kentsel kanalizasyona endüstriyel atık suların kabulünün talimatları" ile belirlenmelidir.

Eğer süt sanayi kuruluşunun kendi arıtma tesisi varsa, bu durumda arıtılmış suyun tahliyesi "Yüzey sularının atık suyla kirlenmesinin koruma kuralları" ile belirlenmektedir. Her belirli tesisin atık sularının tahliye şartları

Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşlarla kararlaştırılmalıdır.

7.13. Tesis alanındaki avlu kanalizasyon şebekeleri, su temin boru hatlarından daha aşağıda konumlandırılmalıdır; su temin boru hatları ve kanalizasyon şebekeleri aynı derinlikte bulunabilir. Su temini boru hattı ve kanalizasyon kesişme yerlerinin ekipmanları ve paralel olan bağlantılar arasındaki mesafe, "Su boru hattı. Dış şebekeler ve yapılar" ve "Kanalizasyon. Dış şebekeler ve yapılar" Sıhhi Kuralların ve Normların şartlarına uygun olmalıdır.

7.14. Gerektiğinde, kirletilmiş atık suların lokal arıtımı öngörülmelidir (iş bu Sıhhi Kurallar ve Normların 9.6 numaralı maddesine bakınız).

7.15. Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Organlarından alınan onaya göre, belirli süre için kanalizasyon olmayan bölgede küçük kapasiteli süt sanayi tesisinin kurulmasına izm verilebilir.

7.16. Süt sanayi tesisinden gelen atık sular, su kaynaklarına atılmadan önce kendi arıtma tesislerinde ya da kentin veya yerleşim yerinin arıtma tesisinde mekanik, kimyasal (gerektiğinde) ve tam biyolojik arıtmaya tabi tutulmalıdır.

Uygun bir arıtma işleminden geçmeyen ve arıtılmayan endüstriyel veya evsel atık sularını göllere, nehirlere ve diğer açık su kaynaklarına atmak kesinlikle yasaktır ve emici kuyuların yapımı da kesinlikle yasaktır.

7.17. Suyun yere döküldüğü tüm üretim ve diğer üniteler, ağaç paletlerle donatılmalıdır ya da su tahliye yerleri olmalıdır. Dökülen suyun tahliye yerlerine doğru akabilmesi için zemin eğimi, suların miktarına göre en az 0,005-0,01 olmalıdır.

7.18. Teknolojik ekipmanın, tanklarının ve yıkama küvetlerinin kanalizasyona bağlantısı, ucunda huni olan ve dirsek borusu yardımıyla kanalizasyon giderine bağlı olan gider borusunu ucunda huni olan ve dirsek borusu yardımıyla kanalizasyon giderine bağlı olan su tahliye borusu şeklinde yapılır. Huni ile lavaboya bağlı su gider plastiği arasında 20-30 mm hava boşluğu farklı olmalıdır.

7.19. Su giderleri, paletler ve endüstriyel atık suların tahliye edildiği asılı kanalizasyon boruları, çalışma yerleri üzerinde ve açık teknolojik ekipman üzerinde yerleştirilmemelidir. Evsel atık suların tahliye edildiği kanalizasyon borularının asılı bir şekilde yerleştirilmesi kesinlikle yasaktır.

7.20. Atık suyun tahliye edildiği ana borular, gıda ürünlerinin muhafazasının ve işleminin yapıldığı ünitelerden geçmemelidir.

Endüstriyel suyun tahliye edildiği ana boru hatları, geçiş kanallarına yerleştirilmelidir ve hiçbir yere bağlı olmayan ayrı yerlerden testler yapılmak üzere kontrol kapakları üzerinden erişim sağlanmalıdır. Endüstriyel suyun tahliye edildiği ana boru hatları endüstriyel ünitelerden geçebilir, fakat bu ünitelerin bulunduğu yerlerde boruların üzerinde kontrol kapaklarının olmaması gerekmektedir.

8. Aydınlatma, ısıtma, havalandırma ve klima sistemleri

8.1. Üretim ünitelerinde aydınlatma, "Yapay ve doğal aydınlatma. Projelendirilme normları" ve "Süt sanayi kuruluşlarının projelendirilme sıhhi şartları" Sıhhi Kurullar ve Normları şartlarına uygun olmalıdır.

8.2. Üretim ünitelerinde doğal aydınlatma daha uygundur: ışık faktörü (IF) 1:b - 1:8 dahilinde olmalıdır. Ek hizmet odalarında ışık faktörü (IF) en az 1:10 olmalıdır. Gün ışığı faktörü (GIF) iş özelliğine göre ve göz zorlanmasına göre belirlenmelidir.

Doğal aydınlatma yetmediği zaman yapay aydınlatma kullanılmalıdır - ağırlıklı olarak floresan lambalar. Ağır çalışma şartlarının olduğu yerlerde ya da sürekli çalışmaların olmadığı yerde (tenostatik, soğutma ve tuzlama bölümleri, depo alanları vs) akkor ampuller kullanılmalıdır.

8.3. Yapay aydınlatma tüm ünitelere ve odalara genel olarak verilmelidir, üretim ünitelerinde ise lokal ya da birleştirilmiş olarak verilmelidir.

Özellikle göz zorlayan üretim işlemlerinin yapımı sırasında, işin büyüklüğüne ve özelliğine göre lokal ya da birleştirilmiş aydınlatma kullanılmalıdır.

8.4. Floresan lambaların üzerinde koruma ızgaraları bulunmalıdır, difüzör veya lambaların düşmesine engelleyen mekanizmalar olmalıdır; akkor lambalar ise düz camla kaplanmalıdır.

8.5. Açık teknolojik süreçlerin yapıldığı ünitelerde (lor peyniri, peynir ve kapakları olmayan tenekelerde diğer ürünlerin üretimini yapıldığı) lambalar,

ürün içine cam kırıntılarının girmesini önlemek amacıyla, teknolojik ekipmanın üzerinde yerleştirilmemelidir.

8.6. Binanın içinden veya dışından doğal ışığın girdiği yerleri (pencere vs) üretim ekipmanlarıyla vs. kapatmak yasaktır. Ayrıca cam bölümleri kontrplak veya kartonlarla vs. kapatmak yasaktır.

Üretim ünitesinin yeniden planlamasının ya da amacının değiştirilmesi halinde ya da aydınlatma cihazlarının yer değiştirmesinde veya ekipmanların değiştirilmesi durumunda, aydınlatma cihazları uygun bir şekilde yeniden yapılmalıdır ve yeni koşullara adapte edilmelidir

8.7. Özel sıhhi ve hijyen bakımı gerektiren ünitelerde (maya (starter kültür) bölümünde, peynirin naylon ambalaja paketleniği bölüm, çocuk gıda ürünlerinin ambalajlara paketleniği bölüm, laboratuarlarda vs), havanın dezenfektasyonunu yapmak üzere bakteri öldürücü lambalar konulmalıdır. Bakteri öldürücü lambaların çalışma şekli, kullanım kılavuzuna uygun olmalıdır. Sağlık odalarında, ultraviyole ışıklarla dezenfektasyonunun yapan cihazlar bulunmalıdır.

8.8. Ana aydınlatmadan hariç, tesislerde acil durum ışıkları bulunmalıdır.

8.9. Isıtma sistemi, "Havayı ısıtma, havalandırma ve klima", "Üretim binaları", "İdari ve yardımcı binalar" Sıhhi Kuralların ve Normların şartlarına uygun olmalıdır.

Üretim ve yardımcı binaların ısıtması için, sıcak su kullanmak daha uygundur; ayrıca suyun doymuş buharı kullanılabilir.

8.10. Tesisin ısı şebekesinin dışında ya da endüstriyel alan dışında bulunan binaların (kanalizasyonun pompa istasyonu, su kuleleri vs) ısıtılması için ısı kaynağı olarak elektrik kullanılabilir; buzdolapların ve depoların olduğu alanlarda ısı yetersizse, ısı kaynağı olarak elektrik kullanılabilir.

8.11. Isıtılmayan depolarda, çalışma personelin uzun süreli çalışabilmesi için (çalışma günü boyunca), sadece yardımcı odalar ısıtılabilir. Ürünlerin ya da malzemelerin muhafazası için gereken belirli ısının sağlanması gerektiğinde, depoların ısıtılması yapılmalıdır.

8.12. Esas üretimin yapıldığı yardımcı ünitelerde ve tüm üretim ünitelerinde, ısıtma cihazları olarak

tasarımı tozun kolaylıkla temizlenmesini sağlayan kaloriferler kullanılmalıdır (düz boru şeklinde kaloriferler).

8.13. Termostatik ünitelerde, teknolojik şartlara göre gereken ısının sağlanması için, ısıtıcı olarak düz borulardan oluşan kaloriferler kullanımıyla endüstriyel ısı sisteminden ısıtma yapılabilir .

8.14. Üretim ve yardımcı binalarda ve odalarında, "Üretim tesislerin projelendirme sıhhi normlarına", "Isıtma, havalandırma ve klima sistemi", "Süt sanayi kuruluşları projelendirilme sıhhi şartları" (Süt Endüstrisi Tasarımı İçin Sıhhi Şartları) adlı bölümlerin şartlarına ve iş bu Sıhhi Kuralları ve Normların şartlarına uygun doğal, mekanik ve karışık havalandırma veya klima sistemleri bulunmalıdır.

8.15. Üretim ve yardımcı ünitelerde ısıtma, havalandırma (yada Mımlendirme) araçlarıyla uygun hava oluşturulmalıdır:

- Çalışan personelin sağlığı ve çalışma kapasitesi için;
- Ürünlerin ve malzemelerin muhafazası için;
- Teknolojik süreci sağlamak için;
- Ekipmanın korunması için.

Havanın parametreleri "Üretim süreçlerinin mikroklimanın sıhhi normları" şartlarına uygun olmalıdır. İşlerin kategorileri "Süt sanayi kuruluşları teknolojik projelendirme normlarına" göre kabul edilmelidir.

8.16. Süt sanayi kuruluşlarının üretim ve ek hizmet odalarında, yıkama odalarında, laboratuarda ve bazı diğer ünitelerde temiz havayı temin eden ve kirli havayı çeken mekanik havalandırma sistemi (ya da iklimlenme), lokal emmeli havalandırma sistemi ile birleştirilmiş şekilde (gerektiğinde) bulunmalıdır.

8.17. Bazı yardımcı hizmet odalarında, süt kabul noktalarında ve düşük kapasiteli birincil süt tesislerinde doğal havalandırmaya izin verilmektedir.

8.18. Ek hizmet odaları, tuvaletler, maya (starter kültür) bölümleri ve laboratuvarlar, genel ve bölgesel havalandırmaya sahip olmalıdırlar.

8.19. Üretim ünitelerine temin edilen hava, tozdan arındırılmaya tabi tutulmalıdır.

Maya (starter kültür) bölümlerine ve açık teknolojik süreçlerin yapıldığı üretim ünitelerine, çocuk gıda ürünlerinin üretildiği ünitelere ve aseptik koşullarda dolum yapılan sterilize sütün üretildiği ünitelere temin edilen taze hava, mutlaka yağlı ve diğer hassas filtrelerle tozdan arındırılmalıdır.

8.20. Tesisin çalışma ya da hizmet alanlarındaki ünitelerinde havanın gereken parametrelerini sağlamak için temin edilmesi gereken hava miktarı, üniteye giren ısıyı, nemi ve zararlı maddelerin (amonyak, karbon dioksit, aerosoller, azot oksitler, ozon vs) miktarları hesaplanarak belirlenmelidir.

Üretim ve ek hizmet odalarının bulunduğu binaların ayrı ünitelerinde hava değişiminin sıklığı, "Süt sanayi tesisleri projelendirme sıhhi şartlarına" göre uygulanmalıdır.

8.21. Yoğun ısı, nem ve zararlı maddelerin kaynağı olan ekipman, yerel emme havalandırma sistemi ile donatılmalıdır.

Toz kaynağı olan ekipman, ayrı özel temizleme sistemleri ile donatılmalıdır (filtrelerle, siklonlarla vs).

8.22. Cebri havalandırma hava emme borusunun hava alma deliğinin alt bölümü, toprak seviyesinden en az 2 metre yükseklikte olmalıdır. Emmeli havalandırma ile tahliye edilen hava, çatı seviyesinden en az 1 metre yüksek olan boruları yardımıyla çıkartılmalıdır.

8.23. Havalandırma sistemlerinden havaya yapılan kirli hava salımları, cebri havalandırmanın hava çekme cihazlarından en az 10 m yatay ya da 6 m dikey uzaklıkta konumlandırılmalıdır, 10 m'den az bir yatay mesafe varsa.

8.24. Cebri-emmeli genel sistemler cihazı, binalarda havayı verme ve havayı çekme dengesi ile hava değişimini sağlamalıdır. Zararlı maddelerin, aerosollerin, fazla ısının ve nemin olduğu ünitelerde zararlı maddeleri lokalize etmek için negatif oransızlık oluşturulmalıdır (yani havanın verildiği borunun yanında havayı çeken borunun güç üstünlüğü sağlanmalıdır); zararlı maddelerin bulunmadığı ünitelerde ise - pozitif oransızlık oluşturulmalıdır.

8.25. Havalandırma ekipmanı, Sıhhi Kurallar ve Normlar "Sesten koruma" maddesine göre, Hijyenik Kurallar ve Normlarına göre ve diğer resmi belgelere göre

sesi ve vibrasyonu baskılamak için donatılmış teknik odalara (havalandırma odalarında) yerleştirilmelidir.

8.26. Havalandırma sistemlerinin çalışma etkinliği, "Endüstriyel tesislerin havalandırma sistemlerinin sıhhi-hijyenik kontrolü" yöntemsel talimatlarına göre uygulanmalıdır.

9. Çevrenin sıhhi koruması

9.1. Çevre ve insan sağlığını korumak amacıyla, aşağıda gösterilen belgelere göre süt işleme sanayi kuruluşları için çevre koruma şartlarını yerine getirme zorunluluğu vardır:

"Yerleşim yerlerinde havayı koruma hijyenik şartları" Sıhhi kurallar ve normları; "Yüzey sularını koruma sıhhi kurallar ve normlar"; "İnsanların su kullandıkları yerde deniz sularını koruma sıhhi kuralları ve normları"; "Endüstriyel toksik atıklarını toplama, nakliye, dekontaminasyon ve bertaraf şekli" Sıhhi kuralları vs.

9.2. Gaz ve aerosollerin havaya atılması nedeniyle, atık sular içine separatörlerin tortusunun girmesi nedeniyle, yağlar, protein atıkları, atık kimyasal reaktifleri, temizlik ve dezanfektasyon malzemelerini içeren suyun atık suya ve yıkama suyuna bulaşması nedeniyle süt işleme tesislerinde çevreyi kirliletmekten koruyan tedbir alınmalıdır.

9.3. Tesisin endüstriyel ve evsel atık sularını toplamak ve tahliye etmek için kanalizasyon bulunmalıdır; tesisin kanalizasyonu yerleşim yerlerinin kanalizasyonuna bağlanabilir ya da kendine ait atık su arıtma tesisine sahip olabilir. Eğer tesisten atık sular yerleşim yerinin atık su arıtma tesisine tahliye ediliyorsa, tahliye şartları "Endüstriyel suların yerleşim yeri kanalizasyon sistemine kabul kuralları" ile belirlenir.

9.4. Eğer tesiste atık su arıtma tesisi varsa, arıtılmış suların tahliyesi "Yüzey sularını koruma sıhhi kurallar ve normlar" ile ve

"İnsanların su kullandıkları yerde deniz sularını koruma sıhhi kuralları ve normları" ile belirlenmektedir.

Atık suların tahliye şartları, her bir durum için Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşlarına onaylatılmalıdır.

9.5. Tesis atık sularının kirliliği "Süt sanayi kuruluşlarının teknolojik projelendirme normlarına" göre kabul edilmelidir.

9.6. Tesislerin atık suları yerleşim yerinin kanalizasyon sistemine atılmadan önce lokal arıtmaya tabi tutulmalıdır. Atık suların arıtma yöntemleri ve şekilleri, atık suların içeriğine bağlı olarak bölgesel şartlar hesaplanarak belirlenmelidir.

9.7. Eğer tesisin atık suları epidemiyolojik açıdan potansiyel tehlike oluşturuyorsa, bu sular su kaynaklarına sadece belirli bir arıtma işlemi olan "Yüzey sularını koruma sıhhi kurallar ve normlarına" göre Koliform indeksi en fazla 1000 ve Faj - indeksi en fazla 1000 PFU/dm³'e kadar arındırıldıktan sonra yapılmalıdır . Arındırma yöntemleri Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Kurum ve Kuruluşlarına onaylatılmalıdır.

9.8. Sütün kurutulması sırasında tozun oluşmasından, kuru süt ürünlerinin paketlenmesi sırasında oluşan tozlardan, peynir tütsülenmesi sırasında oluşan gazlar ve buharlardan, peynir muhlamasından ve diğer teknolojik süreçlerden oluşan kirliliği temizlemek için Süt işleme tesislerinde gerekli tedbirler alınmalıdır.

9.9. Aerosoller içeren atık hava, atmosfere salınmadan Önce filtrelerden geçirilmelidir.

9.10. Katı atıklar, metal kutularda ya da kapaklı çöp konteynırlarında toplanmalıdır ve araçlarla özel olarak ayrılmış çöp dökme bölgesine götürülmelidir.

9.11. Doğayı ve arazinin doğal şeklini bozmadan kurulan tesisler, çevre durumunu sistematik olarak kontrol etmelidir ve atık su arıtma tesislerinin etkinliğini ve havalandırma sistemi filtrelerinin teknik kontrolünü periyodik olarak yapmalıdırlar.

9.12. Çevre koruma faaliyetleri, tesisin idari bölümü tarafından Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinin Bölgesel Merkezleri ile birlikte, zararlı maddelerin kaynağı olan üretim süreçlerinin ve ekipmanların envanterizasyon temelinde yapılmaktadır.

9.13. Tesisin idari bölümü tesiste geliştirilen çevre koruma yöntemlerinin uygulanmasından sorumludur.

9.14. Hijyenik ve antiepidemik faaliyetlerin ve kuruluşların planlarının uygulanıp uygulanmadığı kontrolü, Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Organlar tarafından yapılmaktadır, doğa koruma faaliyetlerinin ve planlarının uygulanıp uygulanmadıkları kontrolü ise "Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinin ve Rusya Doğa Bakanlığının buldukları yerdeki kurum ve kuruluşların fonksiyonlarını sınırlandırma ve karşılıklı faaliyetleri hakkındaki Hükümleri" uyarınca Rusya Doğa Bakanlığı Kuruluşları tarafından yapılmaktadır.

10. Teknolojik ekipmanın, cihazların, araç gereçlerin, bulaşık malzemelerinin ve paketlerin şartları

10.1. Teknolojik ekipmanlar, cihazlar, kap kaçaklar, paketleme malzemeleri, araç gereçler, naylon film, süt ve süt ürünlerini paketlemek için gereken plastik ve diğer sentetik malzemelerden yapılmış ürünler, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi tarafından izin verilen gıda ürünleri ile temasında bir sakınca olmayan malzemelerden olmalıdır.

10.2. Küvetlerin, metal kap kaçakların, rampaların, tepsilerin, olukların vs iç yüzeyleri, pürüzsüz ve kolay temizlenebilir olmalıdır ve yüzeylerde temizliklerini zorlaştıran çatlaklar, boşluklar, çıkıntılı cıvata ve perçinler olmamalıdır. Ağaç ve zor temizlenebilen ve dezenfektasyon işlemine tabi tutulan malzemeler kullanılmamalıdır.

10.3. Gıda ürünlerine işlem yapılan masaların çalışma yüzeyleri (kaplamaları) pürüzsüz, çatlaksız ve boşluksuz olmalıdır, paslanmaz malzemeden ya da Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi tarafından izin verilen gıda ürünleri ile temasında bir sakınca olmayan polimerik malzemeden üretilmelidir.

10.4. Teknolojik ekipman ve cihazlar, zararlı maddeler içermeyen açık renkli boya ile boyanmalıdır (paslanmaz malzemeden üretilmiş ya da paslanmaz malzeme ile kaplanmış ekipman hariç). Kurşun, kadmiyum, krom içeren boyalar kesinlikle kullanılmamalıdır.

10.5. Teknolojik ekipmanın yerleşimi, teknolojik şemaya göre yapılmalıdır, teknolojik sürecin devamlılığını sağlamalıdır, süt boru hatları kısa ve düz olmalıdır,

hammadenin ve bitmiş ürünün bir birlerine yakın ve karşılıklı geçişine izin verilmemelidir.

10.6. Ekipmanın yerleştirilmesi sırasında şu kriterlere dikkat edilmelidir: çalışanların ekipmanlara rahatlıkla ulaşabilmesi sağlanmalıdır; üretim sürecini, hammadde kalitesini, yarı hazır ürünü ve bitmiş ürünün sıhhi kontrolünün yapılabilmesi için gerekli şartlar sağlanmalıdır; ünitenin ve ekipmanların temizliğinin ve dezenfektasyonunun rahatlıkla ve tam olarak yapılabilmesi sağlanmalıdır.

10.7. Ekipmanlar, cihazlar ve süt boru hatları sütün, temizlik ve dezenfektasyon malzemelerinin tam olarak boşaltımını sağlayacak şekilde monte edilmelidir. Süt ve süt ürünleri ile temas eden tüm parçaların temizliğinin ve dezenfektasyonunun rahatlıkla ve tam olarak yapılabilmesi sağlanmalıdır. Metal süt boru hatları sökülebilir olmalıdır.

Koruyucu kılıf olmadan, cam termometreler kullanmak yasaldır.

10.8. Sütün, kaymağın, ekşi kaymağın ve diğer süt ürünlerinin (lor peyniri ve peynir üretimi için kullanılanlar hariç) üretimi ve muhafazası için kullanılan rezervuarlar, sıkı bir şekilde kapanan kapaklara sahip olmalıdır.

10.9. Süt ürünlerinin üretimi yapılan küvetler, cihazlar ve diğer ekipmanlar, kanalizasyona hunili ve dirsekli gider borusu kullanılarak ve belirli mesafede hava boşluğu bırakarak (iş bu Sıhhi Kuralların ve Normların 7 numaralı maddesine bakınız) bağlanmalıdır.

Ekipmanları doğrudan kanalizasyon sistemine bağlamak ve ekipman ve kanalizasyondan zemine su akıtmak kesinlikle yasaktır.

10.10. Tesis içi taşıma araçları ve ünitelerde kullanılan kap kaçak kutu vs malzemeleri, hammaddeler ve bitmiş ürünlerin türlerine göre ayrılmalıdır, ona göre kullanılmalıdır ve bunu belirtecek şekilde de işaretlenmelidir.

11. Ekipmanın, araç gereçlerin, bulaşık malzemelerinin ve paketlerin hijyen işlemi

11.1. Ekipman, cihazlar, araç gereçler ve süt boru hatları, "Süt sanayi tesislerinde hijyenik temizlik talimatlarına" ve "Sıvı, kum ve macun kıvamında çocuk gıda ürünlerinin üretimi sırasında kullanılan ekipmanın sıhhi temizliğinin talimatlarına" göre iyice yıkanmalıdır ve dezenfekte edilmelidir. Sertifikalı yabancı temizlik ve dezenfektasyon malzemeleri kullanılmasına izin verilmektedir.

11.2. Ekipmanların ve cihazların sıhhi temizliğinin belirlenen sıklıkla ve kesin bir şekilde yapılması için, her üniteye aylık temizlik ve dezenfektasyon planı bulunmalıdır.

11.3. Temizlik ve dezenfektasyon işleminden sonra 6 saat boyunca kullanılmayan ekipman, kullanılmadan önce tekrar dezenfekte edilmelidir. Temizliğin ve dezenfektasyonun mikrobiyolojik kontrolü, tesis laboratuvarları ve Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinin Bölge Merkezlerinin laboratuvarında işe başlamadan önce kontrol edilmelidir.

11.4. Süt ve süt ürünlerinin üretimi ve muhafazası için kullanılan rezervuarların sıhhi temizliği, rezervuarların her boşaltımından sonra yapılmalıdır.

11.5. Eğer ekipmanlar teknik arıza yüzünden ya da süt temin edilmediği için 2 saat ve daha fazla çalışmadan duruyorsa, bu durumda pastörize süt ya da normalize edilmiş karışım boşaltılmalıdır ve tekrar pastörizasyon için gönderilmelidir, bunun yanı sıra boru hatları ve ekipman yıkanmalıdır ve dezenfekte edilmelidir.

11.6. Ekipmanların temizliği için kullanılan temizlik ve dezenfektasyon malzemelerini hazırlamak için merkezi temizlik makinesi bulunmalıdır. Bunun için, vardiya da 25-50 ton süt işlenen tesislerde B2-OIJ2-y yıkama makinesi, vardiya da 100-150 ton süt işlenen tesislerde 62-01^ yıkama makinesi, vardiya da 200 ve daha fazla ton süt işlenen tesislerde ise B2-01J,n makinesi kullanılabilir.

11.7. Ellerin dezenfektasyonu için, temizlik araç gereçlerin, ekipmanların, tuvaletlerin vs dezenfektasyonu için tuz ruhu çözeltisi, merkezi makinede hazırlanmış % 10'luk tuz ruhu solüsyonundan hazırlanmalıdır ve özel personel tarafından aktif klorun varlığı her gün kontrol edilmelidir.

11.8. Temizlik ve dezenfektasyon çözeltileri konsantrasyonunun, derecesini ve sirkülasyon zamanını azaltması ve yürürlükte olan talimatlarla öngörülen yıkama sıklığının ihlaline izin verilmemektedir.

11.9. Temizlik çözeltileri konsantrasyonunun otomatik kontrolünü yapan cihaz yoksa, bu durumda konsantrasyon, vardiya başma en az 2-3 kere laboratuvar tarafından kontrol edilmelidir ve gerektiğinde belirlenen norma getirilmelidir.

11.10. Araç gereçlerin, kap kaçakların ve taşıma araçlarının yıkaması ve temizliği için özel yıkama üniteleri hazırlanmaktadır. Bu ünitelerde su geçirmez zemin olmalıdır, keskin buhar, sıcak ve soğuk su bağlanmalıdır, atık suların tahliyesi için gider olmalıdır ve havalandırma bulunmalıdır.

11.11. Ekipmanların (boru hatların, muslukların, dozajlama makinelerin vs) sökülen parçalarını elle yıkamak için, özel üç bölümlü taşınabilir küvetler bulunmalıdır ve bu küvetlerde çözeltiliyi boşaltmak için gider olmalıdır. Gider, çözeltilerin tam olarak boşaltımını sağlayacak şekilde yerleştirilmelidir. Küvetlerde, yıkanan parçaları kurutmak için raflar olmalıdır.

11.12. Tankların elle yıkanması sadece özel eğitim görmüş personel tarafından yapılmalıdır. Tankları yıkayan personel tuvalet temizliğinde görev almamalıdır.

Özel kıyafet ve ayakkabı sadece tankların temizliği sırasında kullanılmalıdır; tuz ruhu çözeltisinde dezenfekte edilen lastik çizmeler, sadece tankın yanında bulunan özel lastik paspasın üzerinde giyilmelidir.

Çiğ süt tanklarının ve pastörize süt tanklarının yıkamasında kullanılan araç gereçler ve temizlik personelinin özel kıyafetleri, ayrı ve özel işaretleri olan dolaplarda tutulmalıdır.

11.13. Şişe yıkayan makinelerde şişelerin yıkanması, her makinenin türüne bağlı kullanım talimatları ve yürürlükte olan ekipmanların sıhhi temizliği talimatlarına göre yapılmaktadır. Protein kalıntıları, mekanik kirler ve diğer kirler bulunan şişeler önceden ıslatılır ve elle yıkanır. Daha önce teknik sıvıların bulunduğu şişelere süt ve süt ürünleri dolunun yapılmasını kesinlikle yasaktır.

11.4. Şişelere süt ürünlerini doldurmadan önce, şişelerde kırılmış parçalar olup olmadığı, iyi yıkanıp yıkanmadığı ve şişelerde yabancı maddeler bulunup bulunmadığı görsel olarak kontrol edilmelidir. Kontrolörün çalışma yerinde bulunan elektrikli lambalar özel ekranla ayrılmalıdır.

Işık filtresinde bulunan kontrolörün çalışma yerinde yarı yumuşak, yüksek, kolluklu ve ayak dayamak için çıkıntısı olan sandalye konulmalıdır.

Bu iş için, gözleri sağlık durumu kontrolünden geçmiş kontrolörler seçilmelidir. Işık filtresinde kontrolörlerin kesintisiz çalışma süresi 1,5-2 saati geçmemelidir.

11.5. Filtreleme malzemeleri her kullanımdan sonra yıkanmalıdır ve dezenfekte edilmelidir. Yıkama ve dezenfektasyon, "Süt sanayi tesislerinde ekipmanların sıhhi temizliği talimatlarına" göre yapılmalıdır.

Diğer çiftliklerden gelen sütün alımında filtreleme malzemeleri, her süt alımından sonra mutlaka yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir.

Eğer süt, otomatik sayaçlar yardımıyla kesintisiz olarak almıyorsa, bu durumda bu sistemde bulunan filtrelerin temizliği ve dezenfektasyonu en az vardiya başına 1 kere yapılmalıdır. Eğer süt periyodik olarak almıyorsa, bu durumda filtrelerin temizliği ve dezenfektasyonu her süt alımı işleminde verilen molalarda yapılmalıdır.

11.16. Süzme peynirlerin preslemesinde kullanılan torbacıklar, her teknolojik işlemten sonra derhal temizlenir, yürürlükte olan "Süt sanayi kuruluşlarında ekipmanın sıhhi temizleme talimatlarında" belirtilen özel yıkama malzemeleri kullanılarak özel yıkama makinelerinde yıkanır, 10-15 dakika boyunca kaynatılır ve kurutma makinesinde, dolapta ya da açık havada (ünitenin içinde) kurutulur.

Torbacıkların temizliği ayrı odada yapılmalıdır, genel çamaşırhanede yıkanmasına izin verilmemektedir.

11.17. Gıda ürünleri ile temas eden taşıyıcılar ve konveyörler, her vardiya bittiğinde temizlenmelidirler, soda külü sıcak çözeltisi ile ya da sentetik yıkama malzemesi ile yıkanmalıdırlar ve sonra da sıcak su ile durulanmalıdırlar.

11.8. Sütün her boşaltımından sonra süt tankları, özel süt tankları yıkama yerinde yıkanmalıdır ve dezenfekte edilmelidir. Yıkandıktan sonra tanklar mühürlenmelidir ve bununla ilgili nakliye eşlik eden belgede not yazılmalıdır.

Eğer tankın mührü tesisin koruma personeli tarafından açılıyorsa, güvenlik personeli yeniden tankın mühürlenmesini yapar. Nakliye eşlik eden belgede ya da sıhhi pasaport içinde "Tank kontrol için açılmıştır ve tesisin koruması tarafından tekrar mühürlenmiştir" notu yazılır.

11.19. Yıkanmış ekipmanların mikrobiyolojik kontrolü, tesisin laboratuvarı ya da Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Bölge Merkezi laboratuvarında haber vermeden yapılmalıdır ve ekipman yıkama defterine sonuçları kaydedilmelidir.

Laboratuar çalışanları tarafından, ekipmanın kötü yıkandığını ve dezenfekte edildiğini gösteren daha önce bakterilerin bulunduğu yerden alınan sıvının bakteriyolojik incelemesinin sonuçları, kötü temizlenen bölgenin sıhhi ve hijyenik durumundan sorumlu kişinin belirtilmesiyle birlikte duvara aşılanmalıdır.

11.20. Belirli bir iş kolunda faaliyet gösteren tesislerde ve bebekler için sıvı ve macun kıvamında bebek mamalarının üretildiği tesislerde ekipmanın temizliği ve dezenfektasyonunda kullanılan temizlik ve dezenfektasyon malzemeleri konsantrasyonunun kontrolü ve sıhhi işlem yöntemleri otomatik cihazlarla yapılmalıdır.

Ekipmanların ve boru hatlarının yıkama sistemi birkaç bağımsız bölümden oluşmalıdır:

- Çiğ süt için ve gıda bileşenlerinin pastörize olmayan solüsyonları için ekipman ve boru hatları;
- Sterilize işlemini yapan ekipman, pastörize işlemini yapan ekipman ve bu ekipmanlarla genel sistemde çalışan diğer ekipmanlar;
- Sterilize süt ürünleri için rezervuarlar, süt boru hatları ve dolun makineleri;
- Mayalanmış süttten yapılan çocuk gıda ürünlerinin üretim alanındaki rezervuarlar, süt boru hatları ve dolun makineleri;
- Kefir üretim alanındaki rezervuarlar, süt boru hatları ve dolun makineleri;
- Lor peyniri için ekipman.

11.21. Küçük kapasiteli çocuk gıda ürünleri üretim üniteleri için (5 tona kadar) ekipmanların ve boru hatlarının temizliği aşağıda yazılan bölümlerden oluşmalıdır:

- Çiğ süt için ve gıda bileşenlerinin pastörize olmayan solüsyonları için ekipman ve boru hatları;
- Sterilize işlemini yapan ekipman, pastörize işlemini yapan ekipman ve bu ekipmanlarla genel sistemde çalışan diğer ekipmanlar; sterilize süt ürünleri için rezervuarlar, süt boru hatları ve dolun makineleri;
- Lor peyniri üretimi için ekipman, mayalanmış süt ürünlerinin ve kefirin üretim ekipmanları, mayalanmış süttten yapılan çocuk gıda ürünlerinin alanlarındaki ve kefir alanlarındaki dolun makineleri (yıkama şekli yukarıda belirtilen sıra ile yapılmalıdır).

12. Teknolojik süreçlerin sıhhi şartları

12.1. Süt ve süt ürünleri alımının, işlemenin ve muhafazanın tüm süreçleri, çok temiz ortamda gerçekleşmelidir ve süt ve süt ürünleri alımı bu ürünlerin kirlenmesini ve bozulmasını, ayrıca içine yabancı maddelerin girmesini engelleyen koşullar altında gerçekleşmelidir.

12.2. Süt ürünleri, sadece yürürlükte olan normatif dokümantasyonlara göre üretilmelidir.

Teknolojik talimatlara uyulmasından ustalar, teknik çalışanlar, üretim müdürü yardımcısı ve üretim bölümü (bölgesi) müdürleri sorumludur.

12.3. Endüstriyel olarak çalışan süt çiftlikleri ve süt üretim tesisleri (komplekslerin) veteriner ve sağlık açısından iyi oldukları ma dair Veteriner Denetim Organı tarafından her ay verilen belge olmadan (sütü temin eden bireysel kişiye ise en az üç ayda 1 verilmektedir), süt işleme tesisleri sütü kabul etmemelidirler.

12.4. İşlenmek üzere gelen süt, kaymak, yardımcı hammaddeler ve malzemeler, ilgili GOST şartlarına ve teknik şartlara uygun olmalıdır.

12.5. Brusella ve tüberküloz gibi hayvan hastalıkları açısından iyi olmayan çiftliklerden süt gelirse, bu süt sadece "Süt çiftlikleri, kolektif çiftlikler ve devlet çiftlikleri için geliştirilen sıhhi ve veteriner kurallarına" ve veteriner hizmetleri talimatlarına göre veterinerlik ve sıhhi gözetim kuruluşu tarafından verilen özel izin belgesi varlığıyla alınabilir.

Bu tür çiftliklerden gelen süt ve kaymak için mal nakliye irsaliyesinde mutlaka "pastörize edilmiştir" notu olmalıdır ve pastörize işleminin derecesi yazılmalıdır.

Bu tür çiftliklerden gelen sütün ve kaymağın her partisi, kimyasal yöntem ile yapılan pastörize işleminin etkili olup olmadığı tesis laboratuvarında kontrol edilir ve sadece peroksidaz reaksiyonun negatif sonucu alındıktan sonra bu parti kabul edilebilir.

Bu hammaddeden üretilen ürünler için, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Organlarının onayı alınmalıdır.

12.6. Çocuk gıda ürünleri üretiminde kullanılan süt, veteriner makamları ve Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi ile kararlaştırılan özel çiftliklerden tedarik edilmelidir ve hazırlanan en yüksek sınıf süt ve I.sınıf süt GOST şartlarına uygun olmalıdır.

12.7. Sütün birincil işlemlerini (filtreleme, soğutulma) yapan fabrikada çiğ sütün muhafazası sırasında aşağıda gösterilen kurallara uyulmalıdır:

- Alınan ılıtılmış süt, muhafaza edilen (soğutulmuş) süt ile karıştırılmamalıdır;

- En fazla asitliği 18 °T olan ve 4°C dereceye kadar soğutulmuş süt, sevkiyata kadar en fazla 6 saat boyunca muhafaza edilebilir, 6°C dereceye kadar soğutulmuş süt ise en fazla 4 saat boyunca muhafaza edilir.

Eğer sütün nakliyesi 10 saate kadar uzarsa, bu durumda süt en fazla 6°C ısı ile sevk edilmelidir; eğer sütün nakliyesi 16 saate kadar uzarsa, bu durumda süt en fazla 4°C dereceye kadar soğutulmalıdır.

Bu tür fabrikalarda sütün pastörize işlemi aşağıda belirtilen durumlarda yapılmalıdır:

- Eğer süt 19-20 °T asitliği ile gelmişse;
- Eğer süt 6 saatten fazla muhafaza edilecekse;
- Eğer sütün şehir süt fabrikasına kadar nakliye süresi yukarıda belirtilen süreden daha uzun sürecekse.

12.8. Süt alımından hemen önce, tankların süt hortumları ve tankın parçaları tuz ruhu çözeltisi ile dezenfekte edilmelidir ve içme suyu ile durulanmalıdır. Sütün alımı bittiğinde, hortumlar yıkanmalıdır, dezenfekte edilmelidir, kapak ile ya da su geçirmez kılıf ile kapanmalıdır ve destekler üzerine aşılmalıdır. Hortumların ve tank borularının temizliği için kullanılan temizlik ve dezenfekte çözeltileri özel işaretler olan saklama kaplarında muhafaza edilmelidir.

12.9. Alman süt ve kaymak filtrelerden geçirilmelidir ve hemen (+4+2) °C dereceye kadar soğutulmalıdır ya da hemen pastörize işlemine gönderilmelidir. Soğutulmuş sütün muhafaza süresi: 4°C dereceye kadar soğutulmuş süt - 12 saat boyunca muhafaza edilebilir, 6°C dereceye kadar soğutulmuş süt - 6 saat boyunca muhafaza edilebilir.

12.10. Çiğ ve pastörize sütün muhafazası için, ayrı tanklar bulunmalıdır, sütün temini için ise ayrı bora batları bulunmalıdır.

Çiğ ve pastörize süt muhafaza tankları özel işaretler ile işaretlenmelidir.

12.11. Sütün ayrılması işlemi, sütün ve kaymağın normalleşme ve homojenizasyonu işlemleri, pastörizeden önce yapılmalıdır. En az 60°C derecede yapılan pastörizasyon işleminden sonra homojenizasyon işlemine izin verilmektedir. Pastörize sütün ayrılma işlemi yapıldığında, yağsız süt ve normalleştirilmiş karışım ek pastörizasyon işlemine tabi tutulurlar.

12.12. Pastörize-soğutma cihazlarını çalıştırmadan önce, çalışan personel aşağıda yazılanları kontrol etmelidir: kayıtları yapmak için cihazlarda bulunması gereken özel kağıt ve mürekkep varlığı, tam olarak pastörize edilmemiş sütün geri döndürme düğmesinin çalışıp çalışmadığı, cihazların veri çizen uçları, sütün pastörize derecesini otomatik olarak ayarlayan sistemlerin çalışıp çalışmadığını.

12.13. Cihazla çalışan personel, pastörize sıcaklık kontrolü termogramında her çalışma bölümü boyunca mürekkep ile şunları yazmalıdır: kendi adını ve soyadını, pastörizatörün tipi ve numarasını, tarihini, ürünün adı, teknolojik sürecin işleyişi (yıkama aşamaları, dezenfektasyonu, belirlenen moddaı sapma nedenlerinin belirtilmesiyle sütün pastörizasyonu).

Termogramlar laboratuvar tarafından incelenmelidir ve bir sene boyunca laboratuvarda saklanmalıdır. Bu belgelerin muhafazasından Teknik Kontrol Bölümünün Müdürü (laboratuvar şefi) sorumludur.

12.14. Eğer kontrolü yapan ve sonuçlarını tescil eden cihazlar yoksa, pastörize işleminin sıcaklığı cihazlarla çalışan personel tarafından (her saat ısının Ölçümünü yaparak ve alman sonuçları deftere yazarak) ve laboratuvar tarafından kontrol edilmelidir (vardiyada 3-4 kere).

12.15. Pastörizasyonun etkinliği, "Süt sanayi tesislerinde üretimin mikrobiyolojik kontrolü talimatları" uyarınca mikrobiyolojik yöntemi ile ve "Süt ve süt ürünleri. Pastörizasyon belirlenmesi için yöntemleri" GOST 3623 uyarınca kimyasal yöntem ile kontrol edilmelidir.

Süt pastörizasyonunun etkinliği, bitmiş ürünün kalitesine bakılmaksızın, her pastörizasyon cihazı üzerinde en az 10 günde 1 kere mikrobiyolojik yöntem ile yapılmaktadır. Sütün 10 cm³'te bağırsak grubu bakterilerin olmaması ve sütün 1 cm'sinde toplam bakterilerin sayısı 10.000'e kadar olması, pastörize işleminin etkili olduğunu anlamına gelmektedir.

Kimyasal yöntem ile (enzim testi) pastörizasyon etkinliğinin belirlenmesi, rezervuarların pastörize süt ile doldurulmasından sonra, her rezervuardan yapılmalıdır.

Süt, fosfataz reaksiyonun negatif sonucu alındıktan sonra, işleme ya da dolum için gönderilebilir.

12.16. Süt sterilizasyon hattında ısı işlemin etkinliği, endüstriyel sterilizasyonun belirlenme yöntemiyle en az hafta da iki kere kontrol edilmelidir.

12.17. Pastörizasyondan sonra süt ya da kaymak (+4+2)°C dereceye kadar soğutulur ve dolum için gönderilir. Dolumdan önce pastörize sütün izin verilen muhafaza süresi en fazla 6 saattir.

Eğer üretim sürecindeki sebeplerden dolayı doludan önce pastörize edilmiş süt rezervuarlarda 6 saatten fazla (+6+2) °C derecede bekletilmesi gerekirse bu durumda bu süt, doludan önce tekrar pastörize işlemi için gönderilir ya da ürünün belirlenen raf ömrünün süresi kısaltılabilir.

12.18. Cihazların bulunduğu ünite, tankların dolun ve boşaltım zamanının belirtilmesi de dahil pastörize sütün geçtiği aşamaların bilgi defteri tutulmalıdır.

12.19. Mayalanmış süt ürünlerinin üretimi sırasında süt ya da kaymak, pastörize işleminden sonra fermantasyon ısısına kadar soğutulur ve derhal mayalanmak üzere gönderilir.

Sütü maya (starter kültür) olmadan fermantasyon ısısında bekletmek kesinlikle yasaktır.

Üretim sürecinde ihtiyaçtan dolayı, pastörize edilmiş süt (+4+2) °C dereceye kadar soğutulabilir ve kullanmadan önce 6 saat boyunca bekletilebilir. Mayalanma işleminden önce süt uzun süre bekletilirse, bu durumda süt tekrar pastörize işlemine gönderilir.

12.20. Ekşi kaymak üretimi için sadece taze kaymak kullanılmaktadır. Yüksek asitliği olan kaymağın mayalanması kesinlikle yasaktır. Ekşi kaymak, kapalı rezervuarda hızlandırılmış yöntemle üretilmektedir.

Teknolojik talimatta belirtilen kaymağın pastörizasyon ısısı, katılan mayanın miktar normları, fermantasyon işleminin ısısı ve süresi kesin ve net olarak uygulanmalıdır.

Ekşi kaymağın olgunlaşma işlemi, 0-8°C derecede buzdolaplarında, büyük kaplara konulduğunda 12-48 saat süresince, küçük kaplara konulduğunda ise 6-12 saat süresince gerçekleşmelidir.

12.21. Çocuk gıda ürünlerinin üretimi sırasında aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

- Mayalanmış süt ürünlerinin üretimi sırasında pastörize süt ya da karışımlar 2-6°C dereceye kadar soğutulmalıdır ve sonra da doluma ya da sonraki yüksek dereceli ısıl işleme gönderilmelidir.

Üretim sürecinde ihtiyaçtan dolayı, pastörize süt ya da karışım 2-5°C derecede en fazla 6 saat boyunca bekletilebilir, 6-8°C derecede ise en fazla 3 saat boyunca bekletilebilir.

12.22. Çocuk gıda ürünlerine, bu ürünlerin daha çok anne sütüne benzetilmesi için, biyolojik ve besin değerinin arttırabilecek çeşitli bileşenlerin katılımına izin verilir (vitaminlerin, minerallerin, şekerin, biyolojik aktif katkıları vs). Tüm katılan bileşenler için Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinden ve Rusya Federasyonu Sağlık ve Tıp Sanayi Bakanlığından alınan izinler bulunmalıdır.

Katılan bileşenler, normatif belgelere uygun olmalıdır. Son kullanma tarihi geçmiş olan bileşenleri kullanmak kesinlikle yasaktır.

12.23. Eğer mayalanmış süt ürünlerinin dolumu tek dolum-pakctleme cihazında yapılması gerekiyorsa, bu işlem aşağıda belirtilen sırada yapılmalıdır: bifidobakteri ile geliştirilen ürünler, laktik asit bakterilerinin safkültürleri ile geliştirilen ürünler, propionik asit bakterileri ile geliştirilen ürünler, lactobacillus acidophilus ile geliştirilen ürünler ve kefir mantarı ile geliştirilen ürünler.

12.24. Tüm çocuk gıda ürünleri sadece tek kullanımlık ve gramaj olarak paketlenmiş ambalajlarda piyasaya sunulmalıdır.

12.25. Kırılmış, tam doldurulmamış şişelerden ve paketlerden pastörize ya da sterilize süt veya kaymak lavsan tabakasından süzülmalıdır, mayalanmış içecek ürünleri ise çift katlı katlanan gazlı bezden süzülmalıdır ve daha sonra süt ya da kaymak tekrar pastörize ya da sterilize işlemi yapılması için gönderilir, mayalanmış süttten ürünler ise yeniden işlenmek üzere gönderilir.

12.26. Ürünlerin içine yabancı maddelerin girmesini engellemek amacıyla tesise gelen süt filtrelerden geçirilmelidir, süt temizleyiciler vasıtasıyla temizlenmelidir, un ve şeker elekten geçirilmelidir, kuru üzüm tek tek ayıklanarak yıkanmalıdır, kakaonun, kahvenin, vanilya şekerinin vs içinde mekanik kirliliğin olup olmadığı araştırılmalıdır.

12.27. Çocukların eğitim kuruluşlarına tedarik edilen ekşi kaymak, lor peyniri ve süzme peynirden yapılan ürünler, tesisin sadece kendi üretim ürünleri olmalıdır. Doğrudan alanında kitlelere hizmet veren üretim tesisleri tarafından üretilen bu tür ürünlerin tedarik edilmesi kesinlikle yasaktır.

12.28. Peynirler (sert, yumuşak) sadece pastörize süttten üretilmelidir. Teknolojik talimatlar ve GOST şartlarıyla belirlenen peynirlerin olgunlaşma süresi çok kesin ve net olarak uygulanmalıdır. Belirlenen olgunlaşma süresinden geçmeyen peynirler piyasaya kesinlikle sürülemezler.

12.29. Peynirlerin tutulduğu depolar ya da muhafaza yerleri, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir raflarla ve tezgahlarla donatılmalıdır.

Peynir ve tereyağın muhafaza odalarında senede en az 2 kere badana ve dezenfektasyon yapılmalıdır. Bu işlem sırasında ürünler odadan tamamen dışarıya çıkarılırlar. Havanın sterilizasyonu için, tuzlama, kurutma ve naylonlara paketlenen ünitelerinde bakteri öldürücü lambalar kullanılmalıdır.

12.30. Üretim süreci sırasında tadilat yapmak ya da dezenfektasyon işlemi yapmak kesinlikle yasaktır, tadilatla kullanılan malzemeler ve araç gereçleri üretim ünitelerinde bırakmak kesinlikle yasaktır; üretim süreci sırasında tadilat işleri yapmaya sadece şu şekilde izin verilir: tadilatın olduğu alan taşınabilir bölmelerle diğer alandan mutlaka ayrılmalıdır.

Her üniteye kırılabilir eşyaların sayımı yapılmalıdır ve süt ürünlerinin içine yabancı maddelerin girme olasılığı konusunda uyarı yapan yazı bulunmalıdır.

12.31. Bitmiş ürünün paketlenmesi için ambalajların ve diğer malzemelerin temini, diğer ünitelerinden geçmeden koridorlardan yapılmalıdır.

Paketler ve ambalaj malzemelerini doğrudan üretim ünitelerinde tutmak kesinlikle yasaktır. Bu tür malzemeler ayrı odalarda depolanmalıdır.

12.32. Ürünlerin etiketlenmesi işlemi sadece normatif dokümantasyona göre yapılmalıdır.

12.33. Hazır ürünün depolandığı ya da muhafaza edildiği odalarda ya da depolardaki ısı ve nem oranı ve hazır ürünün satış şekli ve süreleri, laboratuvar çalışanları tarafından vardiya başına 2-3 kere kontrol edilmelidir. Kontrolün sonuçları, bu tür odalarda ya da depolarda bulunan özel defterlere yazılmalıdır,

12.34. Muhafaza odalarında ya da depolardaki hammaddelerin, malzemelerin ve hazır ürünlerin yerleştirilmesi, üretim tarihi, üretim vardiyasını ve parti numarası belirtilerek, sadece partiler şeklinde ve ayrı istiflenerek yerleştirilmelidir.

12.35. Hazır ürünün sevkiyatı, ürünün kalite belgesi olmaksızın çıkışı için idari sorumluluğu taşıyan iletilici, depocu ya da usta tarafından yapılmalıdır.

Çocuk süt ürünlerinin üretimi yapılan tesislerde, her gün üretilen ürünleri tatma işlemi organize edilmelidir ve tadılan ürünlerin örnekleri raf ömrü bitene kadar saklanmalıdır.

12.36. Kirilenmiş ve deforme olmuş ambalajlarda, etiketi net olmayan ve kilitli kapakların bozuk olduğu ürünlerin satışı kesinlikle yasaktır.

12.37. Küfle mücadele için, odalar, koridorlar ve hava soğutucuları olan hava kanalları, antiseptol ile ya da tuz ruhu çözeltisi ile temizlenmelidir; çok fazla küf olan ve belirtilen malzemelerle etkili bir şekilde temizlenemeyen odalar - oksidifenolyat sodyum ile temizlenmelidir.

12.38. Buzdolabı odalarında tüm ürünle (paketlenmiş) kirlenmiş ızgaralar üzerine ya da paletler üzerine konulmalıdır ve bu paletler ve ızgaralar periyodik bir şekilde temizlenmelidir ve dezenfektasyon edilmelidir. Paletler ya da ızgaralar olmadan, ürünler güğümelerde ve gramaj olarak paketlenmiş şekilde metal ya da plastik sepetlerde depolanabilir.

12.39. Ünitelerin hijyenik durumu ve dezenfektasyon yapma ihtiyacı üretim şefi ya da tesis laboratuvar şefi tarafından belirlenmektedir.

12.40. Ünitelerin dezenfektasyon etkinliği mikro biyolojik inceleme ile belirlenmektedir. Eğer inceleme sırasında, yüzeyin 1 cm²'deki küf mantarlarının miktarı 10 hücreyi aşmıyorsa, dezenfektasyon işlemi başarılı yapılmış kabul edilmektedir.

12.41. Gelen hammaddenin kontrolü, hazır ürünün kontrolü, üretimin teknolojik süreçlerinin kontrolü ve sıbhi-hijyenik şartların kontrolü, "Süt sanayi tesislerinde üretimin mikrobiyolojik kontrol talimatları" ve "Süt sanayi tesislerinde üretimin tekno-kimyasal kontrol talimatları" uyarınca tesisin laboratuvarı tarafından gerçekleştirilmektedir (3 numaralı ek).

13. Maya (starter kültür) üretiminin sıhhi şartları

13.1. Üretim ve laboratuvar mayalarının hazırlanışı, kesinlikle "Süt sanayi tesislerinde mayalanmış süt ürünleri için mayalarını hazırlama ve kullanma talimatları" uyarınca gerçekleştirilmelidir.

13.2. Mikrobiyolojik laboratuvarında, laboratuvar mayasını hazırlamak ve saf kültürlerle çalışmak için ayrı bir oda ya da bölüm ayrılmalıdır.

Mayaların (starter kültürlerin) üretiminde ve muhafazasında kullanılan termostatları ve buzdolapları, başka amaçlarla kullanmak kesinlikle yasaktır.

13.3. Bakteriye! mayaları (starter kültürler) hazırlama bölümü üretim binasında olmalıdır, diğer üretim tesislerinden izole edilmelidir ve mayaların kullanıldığı üretim ünitelerine maksimum bir şekilde yakın olmalıdır. Mayaların (starter kültürlerin) hazırlandığı yerde insan trafiği olmamalıdır. Maya (starter kültür) bölümünün girişinde, sıhhi ve hijyenik çalışma kıyafetleri giyip çıkartmak için küçük antre bulunmalıdır. Ayrıca maya (starter kültür) bölümünün girişinde dezenfektasyon paspası bulunmalıdır.

13.4. Maya (starter kültür) bölümünde şunlar için ayrılmış odalar olmalıdır: saf kültürler üzerinde starter kültür hazırlanması için; kefir ve acidophilus mayalarının hazırlanması için; kap kaçakları ve araç gereçleri yıkamak için,

dezenfekte etmek ve depolamak için.

Büyük tesislerde (vardiyada 25 tona kadar süt işlemlerini yapan) ve saf kültürler üzerinde starter kültürün büyük miktarda hazırlanması, kefir ve acidophilus mayaları ile aynı odada yapılabilir. Bu mayaların hazırlanışında kullanılan rezervuarlar, saf kültürler üzerinde hazırlanan mayaların ve kefir ile acidophilus mayalarının tedariki için kullanılan boru hatları ayrı olmalıdır.

13.5. Mayanın (starter kültürün) hazırlandığı bölümde kanalizasyon ana boru hatlarının ve diğer boru hatlarının (buhar, soğutma, havalandırma) geçmesine izin verilmemektedir.

13.6. Mekanik cebri havalandırma sisteminde, dışarıdan tedarik edilen havanın tozdan arındırılma işlemi öngörülmelidir. Cereyanla hava sirkülasyonu yapmak kesinlikle yasaktır.

13.7. Mayanın (starter kültürün) hazırlandığı bölümde ve bu bölümün girişinde bulunan antrede havanın sterilizasyonu için bakteri öldürücü lambalar (BUF-30 vs) yerleştirilmelidir.

13.8. Mayanın hazırlandığı bölüme sadece mayayı hazırlayan ve bu üniteye temizlik yapan personel girebilir.

13.9. Maya (starter kültür) bölümünün kap kaçakları ve araç gereçleri özel işaretlerle işaretlenmelidir.

13.10. Kullanıldıktan sonra kap kaçaklar ve araç gereçler titiz bir şekilde "Süt sanayi tesislerindeki ekipmanın sıhhi temizliği talimatları" uyarınca yıkanmalıdır ve tuz ruhu çözeltisi ile veya buhar ile dezenfekte edilmelidir ya da bir otoklavda veya fırında sterilizasyon edilmelidir.

Temiz kap kaçaklar ve araç gereçler temiz parömen ile ya da naylonla örtülmelidir ve kullanıma kadar dezenfekte edilmiş raflar ya da özel stantlar üzerinde muhafaza edilmelidir. Eğer kap kaçaklar ve araç gereçler kullanımdan önce 24 saatten fazla bekletildiyse, bu kap kaçaklar ve araç gereçler tekrar dezenfekte edilmelidir.

13.11. Sterilize sütün üzerinde 20 dm'ye kadar kapasiteli ikincil laboratuvar mayasının hazırlanışı için sütün sterilizasyonu, maya (starter kültür) bölümünde ya da mikrobiyolojik laboratuvarda yapılmalıdır.

13.12. Pastörize sütün üzerinde mayanın (starter kültürün) hazırlanışı için, tüm hazırlama süreci (pastörizasyon, sütün mayalama derecesine kadar soğutulması, mayalama işlemleri, fermantasyon işlemleri ve mayanın soğutma işlemleri) aynı rezervuarda yapılmalıdır. Sütün pastörizasyon işlemleri, boru şeklindeki pastörizasyon cihazlarında (90-95°C) yapılabilir, daha sonra sütü bekletme, soğutma ve mayalama işlemleri aynı rezervuarda yapılmalıdır.

13.13. Mayanın (starter kültürün) her partisi için kalite belgesi hazırlanır ve sadece bundan sonra mayalar üretim için gönderilir.

13.14. Raf ömrü bitmiş olan her türlü mayaları (kuru, laboratuvar ya da üretim mayaları) ve yüksek asitlik olan üretim mayalarını kullanmak kesinlikle yasaktır.

13.15. Mayalamak için mayanın rezervuarlara gönderilmesi, mümkün olduğu kadar kısa, titiz bir şekilde yıkanmış ve dezenfekte edilmiş boru hatları üzerinden yapılmalıdır.

Eğer mayalar (starter kültürler) çok az miktarda kullanılıyorsa ya da sterilize sütün üzerine yapılan ikincil maya (starter kültür) kullanılıyorsa, bu mayalar kapalı kaplarda taşınabilir. Bu durumda, mayaları kaplardan boşaltmadan önce, mayaların bulunduğu kapların kenarları ispiroto ile silinmelidir ya da ateşe tutulmalıdır. Mayayı getiren personel, temiz önlük giymelidir ve ellerini çok iyi yıkamalı ve dezenfekte etmelidir.

13.16. Laboratuvar mayanın hazırlanışı, ayrıca laboratuvar mayanın, ikincil mayanın, kvass mayanın ve aktive edilmiş bakteri konsantrasyonunun kalite kontrolü tesisin mikrobiyoloji uzmanı tarafından yapılmaktadır.

Küçük kapasiteli tesislerde, eğer mikrobiyoloji uzmanı yoksa, laboratuvar mayasının hazırlanışı özel görevlendirilmiş bir kişi tarafından yapılabilir. Mikrobiyoloji uzmanı hafta sonları ve bayram günlerinde, üretim mayasını hazırlamak için laboratuvar mayasını ünite şefine devreder.

İkincil ve üretim mayalan, hafta sonu ve bayram günlerinde üretim mayasının ve ürünün hazırlanışı sırasında süte mayayı katan özel görevlendirilmiş personel tarafından hazırlanmalıdır.

14. Laboratuvar kontrolünün organizasyonu. Ürünlerin sertifikasyonu

14.1. Süt sanayinde laboratuvar kontrolünün amacı, besin değeri yüksek ve tüketici için güvenli ürünleri piyasaya sürmektir.

14.2. Laboratuvar kontrolü, gelen sütün ve kaymağın, yardımcı maddelerin, mayaların (starter kültürlerin), bitmiş ürünlerin kalitesinin kontrol edilmesi ve üretim sürecinde teknolojik sıhhi-hijyenik modlara uyumluluğunun kontrol edilmesi şeklinde yapılmaktadır.

14.3. Mikrobiyoloji kontrolünün organizasyonu sırasında, "Süt sanayi tesislerinde üretimin mikrobiyolojik kontrolü talimatları" rehberlik etmelidir.

14.4. Hazır ürün (süt, kaymak, mayalanmış süt içecekleri), tesisinin mikrobiyolojik laboratuvarı tarafından en az beş günde 1 kere kontrol edilmelidir, ekşi kaymak ve lor peynir ise — en az üç günde 1 kere kontrol edilmelidir.

14.5. Ekipmanın sıhhi temizlik kalitesi, ekipmanın her bir birimi için en az on günde 1 kere değerlendirilmelidir.

14.6. Her çalışan personelin ellerinin temizliği mikrobiyolojik laboratuvarı tarafından en az ayda üç kere kontrol edilmelidir.

14.7. Üretimin sıhhi-hijyenik durum kontrolünü değerlendirmek için, 2 numaralı ekte yaklaşık değerler gösterilmektedir.

14.8. Mikrobiyolojik incelemeleri yapmak için, tesisin laboratuvarında iki bölümden oluşan (küçük oda ve kapalı antre) özel oda ayrılmalıdır.

Kapalı antre, asıl çalışma odasına girmeden önce özel kıyafetleri (önlük, bone) giymek için kullanılmaktadır.

Asıl çalışma odası bakteri öldürücü lambalar ile donatılmalıdır. Bu lambaların sayısı 2,5 W / m hesabıyla belirlenmektedir. Bakteri öldürücü lambalar, çalışmanın ve odanın temizliği bittiğinde ve personelin içeride olmadığı zaman 30-60 dakika süresi için açılır.

Eğer laboratuarda bu tür özel çalışma odası yoksa, testler laboratuarda da yapılabilir. Bu durumda laboratuvar alanı izole olmalıdır ve bakteri öldürücü lambalar ile donatılmalıdır. Testlerin yapılacağı zaman, hava akışını engellemek için pencere ve kapılar kapalı olmalıdır.

14.9. Her gün, çalışma bittikten sonra çalışma odası sabunlu ve alkali sıcak çözeltisi ile yıkanmalıdır ve kurutulmalıdır. Haftada bir kere mutlaka odanın dezenfektasyonu yapılmalıdır. Dezenfektasyon işlemi, dezenfektan ilaçlarıyla, her dezenfektan için ayrı kullanım talimatına uyarak tüm yüzeyler silinerek yapılmalıdır.

14.10. Kap kaçakların ve kültür ortamının sterilizasyon işlemi otoklavlarda yapılmaktadır. Otoklavlar için Özel izole edilmiş bir ünite ayrılmalıdır.

Sterilize edilmiş kap kaçaklar sıkı bir şekilde kapanan dolaplarda ya da kapaklı kutularda muhafaza edilmelidir. Sterilize edilmiş eşyaların muhafaza süresi en fazla 30 gündür. Sterilize edilmiş kültür ortamları buzdolaplarında 4-6°C derecede ve en fazla 14 gün boyunca muhafaza edilmelidir.

14.11. Eğer tesiste mikrobiyolojik laboratuvar yoksa, belirtilen kontrol, sözleşme ile Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinin Kurum ve Kuruluşları tarafından ya da Rusya Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinin Kurum ve Kuruluşlar tarafından akredite edilmiş laboratuarda yapılabilir.

14.12. Teknolojik kontrolün organizasyonu sırasında, "Süt sanayi tesislerinde teknolojik kontrol talimatları" rehberlik etmelidir.

14.13. Süt fabrikalarının laboratuvarları, üretilen ürünlerin güvenliğinin hijyenik göstergelerini karakterize eden incelemeleri yapma konusunda Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi tarafından akredite edilmiş olmalıdır.

14.14. Yeni teknoloji ile üretilen ya da yeni tarifelere göre üretilen süt ürünleri belirli şekilde hijyenik sertifikasyona tabi tutulmalıdır.

15. Süt ve süt ürünlerinin nakliyesi

15.1. Süt ve süt ürünlerinin nakliyesi için özel taşıma araçları ayrılmalıdır (karayolu, demiryolu ya da deniz yolu araçları).

15.2. Süt ve süt ürünlerinin nakliyesi, soğutma sistemi ile donatılmış nakliye araçları, özel süt tanklarında, izotermal korumalı taşıma araçlarında yapılmalıdır.

Nakliye ambalajındaki süt ürünleri üstü açık kasalı kamyonlarda, sıkı bir şekilde temiz branda ile kapatılmış olmak şartıyla yapılabilir.

15.3. Süt ve süt ürünlerinin nakliyesinde kullanılan araçlar, temiz olmalıdır, çalışır vaziyette olmalıdır, aracın gövdesi hijyenik kaplamalı olmalıdır, araç kolay temizlenmelidir. Araç sıhhi pasaporta sahip olmalıdır. Bu pasaport, her bir araç için en fazla 6 ay süre ile Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Bölge Merkezleri tarafından verilmektedir. Sıhhi pasaportu olmayan araçların tesis alanına girmesine izin verilmemelidir.

Tesisin idari bölümü araçların durumundan sorumlu yetkili kişiyi görevlendirir. Yetkili kişi tarafından araç incelenmeden ve izin vermeden, araçlara yükleme yapmak yasaktır.

15.4. Süt ürünlerini çiğ gıdalarla (et, kanatlı hayvanlar, balık, yumurta, meyve, sebze) ve yarı mamullerle nakletmek yasaktır. Ayrıca daha önce zehirli kimyasalların, benzin, gazyağı ve diğer çok kokulu malzemelerin ya da zehirli maddelerin taşındığı araçları kullanmak kesinlikle yasaktır.

15.5. Yaz mevsiminde saf süttten yapılmış hızlı bozulan süt ürünlerin soğutma sistemi ile donatılmış nakliye araçlarına yükleme ve nakliye süresi 6 saati aşmamalıdır, üstü açık kasalı kamyonlarda ve özel araçlarda - 2 saati aşmamalıdır.

15.6. Sürücü-iletici (nakliyeci) yanında şunları bulundurmalıdır: tıbbi muayeneden geçtiğini ve hijyen eğitimini aldığını gösteren sağlık defteri, özel kıyafet. Ayrıca sürücü kişisel hijyen kurallarına ve süt ürünleri nakliye kurallarına tam uymalıdır.

15.7. Ambalajlara paketlenmemiş süt ürünlerini ve güğümelerini taşıyan araçların sıhhi temizliği süt fabrikalarında "Süt sanayi tesislerinde ekipmanların sıhhi temizliği talimatları" uyarınca yapılmalıdır.

Yapılan sıhhi temizlik ile ilgili sevkiyat irsaliyesinde not yazılmalıdır. Bu not olmadan tesis alanından aracın dışarıya çıkması yasaktır.

15.8. Sıhhi ve Epidemiyolojik Hizmetler Personeli, sıhhi şartlara uymayan araçlarla süt ve süt ürünlerinin nakliyesini yasaklayabilir.

16. İş hijyeni

16.1. Süt sanayi tesislerinin projelendirmesi ve yeniden yapılanması sırasında, tesisten ve iş hijyeninden talep edilen sıhhi-hijyenik normları dikkate almak gerekir.

16.2. Çalışma koşullarının kontrolü, endüstriyel faktörlerin (mikroklimamn parametreleri; çalışma yerlerinde gürültü; doğal ve yapay aydınlatma; gazlar ve aerosoller ile çalışma yerlerinin havasının kirlenmesi; iş özelliğine bağlı psikofizyolojik faktörler; yemek organizasyonu; tıp hizmetleri) değerlendirmesini içermelidir.

16.3. Ünitelerin mikroklimaları (derece, bağıl nem, hava değişiminin hızı), "Üretim tesislerindeki mikroklimamn sıhhi normlarına" uygun olmalıdır.

16.4. Çalışma alanının havasında zararlı maddelerin varlığı, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi tarafından belirlenen seviyeleri aşmamalıdır ("Çalışma alanının havasında zararlı maddelerin izin verilen konsantrasyonları (İVK)").

16.5. Üretim ünitelerinin çalışma yerlerinde gürültü seviyesi "Çalışma yerlerinde gürültünün izin verilen seviyeleri sıhhi normlarına" uygun olmalıdır ve en fazla 80 dB(A) olmalıdır.

16.6. Doğal aydınlatma oranları (Gün ışığı faktörü (GIF), ışık faktörü (IF)) ve çalışma yerlerinin yapay aydınlatması ile aydınlatma, "Doğal ve yapay aydınlatma" Sıhhi kuralları ve normlarına ve "Süt sanayi tesisleri projelendirilmesi sıhhi şartlarına" uygun olmalıdır ve görerek yapılması gereken işlerin özelliği dikkate alınmalıdır.

16.7. "İdari ve yardımcı binalar" Sıhhi kuralları ve normları ve Süt sanayi tesislerinin teknolojik projelendirilmesinin normları" uyarınca süt sanayi tesislerinde ek hizmet odaları bulunan binalar olmalıdır (iş bu Sıhhi Kurallar ve Normların 6. Bölümüne bakınız).

16.8. Tesisin idari bölümü personelin yemeğini organize etmek zorundadır (yemekhane, kantin, yemek yeme odaları). Yemekhanenin ya da kantinin çalışma saatleri, tesiste çalışan vardiyaların sayısı, vardiyaların süresi ve öğlen yemeği saatleri dikkate alınarak belirlenmektedir.

16.9. Zararlı ve olumsuz üretim faktörlerine maruz kalan kişiler, 20.09.89 tarihli ve 555 numaralı SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Sağlık Bakanlığı Emrine ve 5.10.95 tarihli ve 280/88 numaralı Rusya Federasyonu Sağlık Bakanlığı ve Sanayi Bakanlığı ve Rusya Federasyonu Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Devlet Komitesi Emrine göre zorunlu ön ve periyodik sağlık muayenelerine tabi tutulmalıdır.

16.10. Tesisin sağlık birimlerinin ve sağlık ünitelerinin sağlık personeli, Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Bölge Merkezlerinin Doktorlarıyla birlikte, geçici olarak iş göremezlik hastalanmalarını araştırma, meslek yüzünden hastalanmaları ve periyodik yapılan tıbbi muayenelere dayanarak, çalışan personelin sağlık durumunu analiz etmelidirler. Sağlık durumunun sonuçlarına göre sağlık durumunu iyileştirmek için faaliyet planları geliştirilmelidir.

16.11. Tesisin idari bölümü, yürürlükte olan yönetmeliklere göre çalışan personele tam olarak özel çalışma kıyafetleri sağlamalıdır. Zararlı ve olumsuz üretim faktörlerine maruz kalan personele, kişisel koruyucu malzemeler sağlanmalıdır.

16.12. Tesisin tüm bölümleri, ilk tıbbi yardım için ilk yardım çantaları ile donatılmalıdır.

17. Kişisel hijyen

17.1. Süt sanayi tesisinin her çalışan personeli, kişisel hijyen kurallarının yerine getirilmesinden, çalıştığı yerin durumundan, çalıştığı yerin teknolojik ve sıhhi şartlarının kesin bir şekilde yerine getirilmesinden sorumludur.

17.2. İşe giren kişiler ve tesiste çalışan personel, (29.09.89 tarihinde 555 numaralı Emirle SSCB (*Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği*) Sağlık Bakanlığı tarafından onaylanan) "Çalışma personelinin işe girişi sırasında zorunlu ve periyodik tıbbi muayeneleri ve kişisel ulaşım araçları sürücülerinin tıbbi muayenelerinin yapılma talimatları" ve (5.10.95 tarihinde 280/88 numaralı Emirle Rusya Federasyonu Sağlık Bakanlığı Ve Tıp Sanayi Bakanlığı ve Rusya Federasyonu Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Devlet Komitesi tarafından onaylanan) "Çalışan Personelin Zorunlu Ön Ve Periyodik Tıbbi Muayenelerini Gerektiren İşlerin Geçici Listesi" uyarınca, ön ve periyodik tıbbi muayenelerden geçmelidirler.

17.3. Epidemiyolojik göstergelere göre Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi Bölge Merkezleri kararıyla çalışma personelinin planlanmamış bakteriyolojik incelemesini yapılabilir.

17.4. İşe girmesi sırasında her işçi için sağlık defteri hazırlanmalıdır. Bu deftere tıbbi muayenelerin ve incelemelerin tüm sonuçları, geçirilmiş tüm enfeksiyon hastalıkları hakkında bilgi, hijyen eğitim programı hakkında veri yazılmalıdır.

Kişisel sağlık defterleri sağlık ünitesinde ya da üretim ünitesinin şefinde (ustada) muhafaza edilmelidir.

17.5. Aşağıda yazılan hastalıklara sahip kişilerin (ya da bakteri taşıyan kişilerin) çalışmasına izin verilmemektedir:

- tifo ateşi, paratifus, salmonella, dizanteri;
- hymenolepiasis, eüterobiyaz;
- bulaşıcı dönemde frengi hastalığı;
- cüzzam;
- bulaşıcı deri hastalıkları: scabies, tncophytia, mikrosporiya, yara kabuğu, vücudun açıkta kalan kısımlarında ülserasyonlar veya fistül ile aktinomikozis;
- akciğer tüberkülozünün bulaşıcı ve yıkıcı formları: fistüllerin, bakteriürinin varlığı ile akciğer dışı tüberküloz; yüz ve ellerde deri veremi;
- pustuler dermatitis.

17.6. Tam zamanında tıbbi muayeneden geçmeyen personel, yürürlükte olan Mevzuatına göre işten uzaklaştırılabilir.

17.7. Üretim ünitelerinin çalışanları, gastrointestinal hastalığı belirtilerinin ortaya çıkması durumunda, ateş yükseldiğinde, iltihaplar oluştuğunda ve diğer hastalıkların belirtileri ortaya çıktığında, derhal tesisin idari bölümüne haber vermelidir ve sağlık ünitesi ya da diğer tıp kuruluşuna tedavi olmak üzere başvurmalıdır.

17.8. Ailede ya da yaşadığı evde enfeksiyon hastalığı geçiren kişiler olan personel, özel anti-epidemik faaliyetler yapmadan ve Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesinden Özel belge almadan çalışmasına izin verilmemektedir.

17.9. İşe gelirken her tesis çalışanı özel deftere, kendisinde ve ailesinde bağırsak hastalıklarının bulunmadığına dair imza atmalıdır.

17.10. İltihaplı deri lezyonları olan kişileri tespit etmek için, tesisin sağlık çalışanları tarafından iltihaplı deri lezyonlarının bulunmadığına dair her gün personelin elleri kontrol edilir ve özel deftere kayıt yapılır. Bu defterde kontrol tarihi, personelin adı, soyadı ve baba adı, kontrolün sonuçları ve alınan tedbirler yazılmalıdır.

Eğer tesisin kadrosunda sağlık personeli yoksa bu prosedür, bu iş için özel eğitilen ve görevlendirilen personel tarafından ya da tesisin ustası tarafından yapılmalıdır.

17.11. Tüm yeni gelen işçiler hijyenik hazırlık alanında eğitim almalıdır ve sınavdan geçmelidir, sınav sonucu özel defterde ve kişisel sağlık defterinde yazılmalıdır. Bundan sonra da her çalışan iki senede 1 kere hijyen bilgilerin eğitimini almalıdır ve sınavdan geçmelidir (maya (starter kültür) hazırlanma bölümünde çalışan personel her sene eğitim almalıdır). Hijyen hazırlığı sınavından geçmeyen personele çalışmasına izin verilmemektedir.

17.12. Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi katılımıyla özel oluşturulan komisyonlar tarafından iki senede 1 kere Yöneticiler ve Uzmanlar, sıhhi normları, hijyen temellerini, süt ve süt ürünleri üretimi için epidemiyolojik şartları bilip bilmedikleri konusunda imtihan düzenlemelidir.

17.13. Üretim üniteleri çalışanları işe başlamadan önce duş almalıdırlar, temiz hijyenik kıyafetleri, kendi kişisel kıyafetlerini tamamen kapatacak şekilde giymelidirler, bone altına saçlarını saklamalıdırlar, ellerini sabunla ve ılık su ile çok iyi bir şekilde yıkamalıdırlar ve tuz ruhu ya da kloramin çözeltisi ile dezenfekte etmelidirler.

17.14. Üretim ünitesinin her çalışanına 4 takım hijyenik kıyafet sağlanmalıdır (çocuk gıda ürünleri üretim üniteleri personeline ise 6 takım sağlanmalıdır);

kıyafetlerin değişimi, her gün ve kirlendiği anda yapılmalıdır. Hijyenik kıyafet giymeden üretim ünitelerine girmek yasaktır. Hijyenik kıyafetlerin yıkama ve dezenfektasyonu tesiste merkezi olarak yapılmalıdır. Hijyenik kıyafeti evde yıkamak kesinlikle yasaktır.

17.15. Tesisin üretim ünitelerinde, depolarda tadilat işleri ile uğraşan tesisatçılar, elektrikçiler ve diğer çalışanlar, kişisel hijyen kurallarına uymalıdır, hijyenik kıyafetlerle çalışmalıdırlar ve tadilat araç gereçlerini taşıma kolları olan özel kapalı kutularda taşımalıdırlar.

17.16. Tesis binasından dışarıya çıkarken ve diğer ünitelere ve odalara giderken (tuvaletler, yemekhane, sağlık ünitesi vs) hijyenik kıyafetler çıkartılmalıdır; hijyenik kıyafetin üzerine dış kıyafet giymek yasaktır.

17.17. Tesise yabancı maddeler getirmek (saatler, kibritler, sigaralar, çantalar vs) ve takılar ya da mücevherler takmak kesinlikle yasaktır.

17.18. Sigara içmeye sadece özel ayrılmış yerlerde izin verilmektedir.

17.19. Yemek yemeye sadece tesis alanında ya da yalçınlarında bulunan yemekhanede, kantinde ya da yemek odalarında izin verilmektedir.

17.20. Çalışanlar özellikle ellerinin temizliğine dikkat etmelidir. El turnakları kısa kesilme ve kesinlikle oje sürülmemelidir. Elleri yıkamak ve dezenfekte etmek her işe başlamadan önce, her moladan sonra, bir işlemde diğer işleme geçiş sırasında, kirli maddelerle temastan sonra yapılmalıdır. Maya (starter kültür) bölümlerinde çalışan personel, sütün fermantasyon işleminden önce, kefir mantarlarının ayırımından önce ve mayanın süzülmesinden önce ellerini çok iyi yıkamalı ve dezenfekte etmelidirler.

Ellere yapılan dezenfekte işleminin etkinliğini arttırmak için, yıkamadan önce eller, 100 mg/l aktifklor içeren dezenfektan ile dezenfekte edilmelidir ve yıkandıktan sonra, musluk kapatılmadan önce musluğun açılıp kapandığı yere de dezenfektan dökülmelidir.

Tuvaletten sonra eller iki kere yıkanmalı ve dezenfekte edilmelidir: tuvaletten sonra önlük giymeden önce ve çalışma yerinde, işe başlamadan hemen önce.

Tuvaletten çıktığında, ayakkabılar dezenfektasyon paspasta dezenfekte edilmelidir. Dezenfektasyon çözeltileri her gün değiştirilmelidir.

17.21. Her çalışanın ellerinin temizliği tesis laboratuvarı mikrobiyoloji uzmanı tarafından, özellikle doğrudan temiz ekipmanla ve ürünler ile temasta bulunan personelin, işe başlamadan önce ve tuvaletten çıktıktan sonra (önceden haber vermeden) ayda en az 2 kere kontrol edilmelidir. Ellerin temizliği, "Süt sanayi tesislerindeki üretimin mikrobiyolojik kontrolü talimatlarında" belirtilen yöntemler ile kontrol edilmelidir. Ellerin temizliği, iyot nişasta testiyle haftada 1 kere kontrol edilmelidir. İyot nişasta testini, özel eğitilen ve bu iş için görevlendirilen kişi yapmalıdır.

18. Zararlı böceklerle ve kemirgenlere karşı ilaçlama

18.1. Süt sanayi tesislerinde karasineklerin, hamam böceklerinin, kemirgenlerin ve diğer böceklerin varlığına izin verilmemelidir.

18.2. Zararlı böceklerle ve kemirgenlere karşı mücadele için tesisin idari bölüm, ilaçlama şirketi ile ya da Üiiter Devlet Kuruluşu olan Dezenfektasyon şirketi ile sözleşme yapılmalıdır. Sözleşmenin yenilemesi her sene yapılmalıdır.

18.3. Zararlı böceklerle ve kemirgenlere karşı etkili bir şekilde ilaçlama yapabilmek için tesislerde gerekli olan tüm şartlar sağlanmalıdır, ilacın üretilen ürünlerle, yedik malzemelerle, paketleme ve ambalajlama malzemeleriyle kimyasal maddelerle temas etme olasılığı kesinlikle engellenmelidir.

18.4. Süt sanayi tesislerdeki karasineklerle mücadele için aşağıda belirtilen önleyici tedbirler alınmalıdır:

- ünitelerde kapsamlı ve tam zamanlı temizlik yapılmalıdır;
- gıda atıkları ve çöpler, kapakları sıkı bir şekilde kapanan konteynirlara tam zamanında toplanmalıdır;
- gıda atıkları ve çöpler tam zamanında tesisten çıkartılmalıdır, daha sonra çöp konteynirleri yıkanmalıdır ve %20'lik tuz ruhu çözeltisi ile ya da kireç sütü ile dezenfekte edilmelidir;
- yaz sezonunda tüm açılan pencerelere ve kapılara sineklikler takılmalıdır.

Sineklerin yok edilmesi, Rusya Federasyonu Sağlık Bakanlığınca onaylanan yönetmeliklerle ve yürürlükte olan "Sineklerle mücadelenin yönlemsel talimatları" uyarınca yapılmaktadır.

18.5. Hamamböceklerinin ortaya çıkmasını önlemek için, duvarlarda ve bölmelerde tüm çatlaklar onarılmalıdır, kırıntıların ve yemek kalıntılarının birikmesine izin verilmemelidir. Hamamböceklerinin varlığının tespit edilmesi durumunda, tüm üniteler çok iyi bir şekilde temizlenmelidir ve izin verilen ilaçlarla ilaçlanmalıdır.

18.6. Hammaddeleri ve hazır ürünleri kemirgenlerden korumak için, aşağıda belirtilen tedbirler alınmalıdır:

- bodrum katındaki tüm pencereler metal tel Örgülerle kapatılmalıdır, logarlar İse iyi oturan kapaklarla kapatılmalıdır;
- havalandırma boşlukları ve kanalları, delikleri 0,25 x 0,25 cm olan metal ağlarla kapatılmalıdır;
- zeminlerde bulunan, boru batları ve kalorifer etrafındaki delikler ve çatlaklar, tuğla ile, çimento ile, metal talaşla ve metal levha ile kapatılmalıdır;
- depo kapıları kemirgenlerden korumak için metal ile kaplanmalıdır.

18.7. Tesislerin onarımı ve ünitelerin tadilatı sırasında kemirgenlerin binalara ve kapalı alanlara girmesini engellemek için inşaat-teknik tedbirleri tam olarak alınmalıdır.

18.8. Kemirgenlerin tespit edilmesi durumunda, kemirgenlerin imhası için mekanik imha yöntemleri kullanılacaktır (kapanlar, tuzaklar). Böceklerin ve kemirgenlerin kimyasal ilaçlarla imhası, sadece bu konuda uzmanlaşmış kişiler tarafından yapılmalıdır.

18.9. Süt sanayi tesislerinde kemirgenlerle mücadele için bakteriyolojik yöntemler kullanmak kesinlikle yasaktır.

19. İş bu Sıhhi Kuralların uyumluluğunun sorumlulukları, zorunlulukları ve kontrolü

19.1. Süt sanayi tesislerinin Yöneticileri aşağıdakileri sağlamakla yükümlüdürler:

- Yönettikleri tesislerde, kalite garantili ve tüketicilerin sağlığı açısından güvenli ürünler üretmek için tüm şartları sağlamalıdır;
- Sütün, süt ürünlerinin ve bakterili yüzeyden sıvı ile alman örneğin mikrobiyolojik incelemesinde kötü sonuç alındığında, bu tesisin ürünlerini tüketmekten doğabilecek nisanların toplumsal hastalıklara yakalanmasını engelleyecek her türlü tedbiri almalıdırlar;

- Olumsuz epidemiyolojik durumun oluşması halinde Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi tarafından belirtilen ek önleyici önlemler yerine getirilmelidir;
- İşe girerken ve çalışma sürecinde personelin hijyenik eğitim almasına ve sınavdan geçmesini sağlamaya;
- Ünitelerin, bölümlerin, ve üretim departmanları şeflerinin sıhhi-hijyenik imtihandan geçmelerini sağlamak;
- Polikliniklere ve diğer sağlık kuruluşlarına, ön ve periyodik tıbbi muayenelere tabi tutulan personelin listesini tam zamanında vermek;
- Her personele, tıbbi muayenesinin sonuçlarının yazıldığı kişisel sağlık defterini sağlamak;
- Belirlenen form olan, sayfaları iple dikilmiş, numaralandırılmış ve mühürlenmiş defterini oluşturmak. Bu deftere Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Gözetim Komitesi temsilcileri tarafından yapılan kayıtlar ve öneriler yazılır;
- Tesis personeli tarafından hijyenik kurallara uyulmasını sağlamak;
- Tüm personele temiz hijyenik kıyafetler ve endüstriyel faktörlerin olumsuz etkilerine karşı kişisel koruma malzemeleri sağlamak;
- Hijyenik kıyafetlerin periyodik zamanlarda yıkanmasını sağlamak;
- Çalışma ayakkabıların ve lastik çizmelerin kurutma imkanlarını sağlamak;
- Yeterli sayıda temizlik ve dezenfektasyon malzemeleri sağlamak;
- İlk yardım için her üniteye ilk yardım kutusunun bulunmasını sağlamak;
- Personelin çalışma şartlarını hijyenik normlara ve güvenlik kurallarına uygun olmasını sağlamak;
- Tesisin üretim faaliyetinden dolayı oluşacak olumsuz olaylara karşı çevre korumasını sağlamak;
- Tüm tesis çalışanlarına iş bu Sıhhi Kurallar ve Normları öğretmek ve bu kurallara ve normlara kesin bir şekilde uyulmasını sağlamak.

19.2. İş bu Kuralların yerine getirilmesinden Tesislerin Yöneticileri ve Ünitelerin Müdürleri sorumludur.

19.3. İş bu Sıhhi Kuralları ve Normları ihlal eden kişiler, belirlenen bir şekilde disiplin, idari ya da cezai sorumluluğa tabi tutulurlar.

19.4. İş bu Sıhhi Kuralların ve Normların yerine getirilip getirilmediğinin devlet sıhhi ve epidemiyolojik gözetimi ve kontrolü, Rusya Federasyonu Devlet Sıhhi ve Epidemiyolojik Hizmetleri Organları tarafından yapılmaktadır, bölgesel sıhhi ve epidemiyolojik gözetim ve denetim ise İlgili Bakanlıkların ve Kuruluşların sıhhi ve epidemiyolojik Organları ve Kurumları tarafından yapılmaktadır.

Su boru hattında, kanalizasyonda kazaları ve onarım işlerini tespit etme ve giderme kayıtları defteri

Sıra No:	Kazanın olduğu yer, tarih ve saat	Hasarın büyüklüğü	Onarım işlerinin tarihi ve saati	Su boru hattının son dezenfektasyon işini kira yaptı, nasıl yaptı ve ne zaman yaptı	Su boru hattının dezenfektasyon işleminden sonra suyun bakteriyoloji testlerinin sonucu	Onarımı yapan personelin ve bölge sorumlusunun imzalan

Üretim durumunun sıhhi-hijyenik kontrolünü değerlendirmek için yaklaşık değerler

İnceleme yapılan yerler	İncelenen yüzey (cm ya da miktar)	cm ³ 'te toplam bakterilerin toplam sayısı ya da fermantasyon ömek sonucu	
		İyi	Kötü
Süt nakliyesi için demiryolu sarnıçlı vagonu (kapak, duvar, köşe, tabanı)	100 cm ²	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması
Süt nakil tankları (kapak, duvar, köşe, taban)	aynı	aynı	Aynı
Şehir içi nakliyesi için süt nakil tankları (kapak, duvar, köşe, taban, karıştırıcı, vana)	«	«	«
Gügümler, küvetler	«	«	«
Borular (vana)	«	«	«
Rezervuarlar (kapak, duvar, köşe, taban)	«	«	«
Rezervuarlar (lastik, karıştırıcı, yağ ölçüm çubuğu, üst vana, alt vana, üç yollu vana, cam boru boşluğu)	Tüm yüzey	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması
Silindir, valf	Tüm yüzey	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması
Hava tüpü, kauçuk	Tüm yüzey	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması

3 numaralı ekin devamı

İnceleme yapılan yerler	İncelenen yüzey (cm ² ya da miktar)	cm ³ 'te toplam bakterilerin toplam sayısı ya da fermantasyon örnek sonucu	
		İyi	Kötü
Şişeler, kavanozlar	Tüm iç yüzey 10	100 ve daha az*	100'den fazla*
Şişeler ve kavanozlar için kağıt ya da folyo kapaklar	Yüzey 10 kapaklar	aynı	aynı
Kavanoz kapakları	Tüm yüzey	100 ve daha az*	100'den fazla*
Mayalar (starter kültür) için küvetler (kapak, duvar, köşe, taban, karıştırıcı, vana ve borular)	100 cm ²	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması
Süt ürünleri için koliler (kapak, duvar, taban)	aynı	aynı	aynı
Lor peyniri üretimi için küvetler (duvar, köşe, taban, bağlantı parçası)	«	«	«
Lor peyniri için torbacıklar	«	«	«
Süt ürünlerini gramaj olarak paketlemek için makineler — OZK (hazne, karıştırıcı, dozaj pompası, kalıplama parçası, paketlenmiş ürün için iki yuva, kağıt, taşıyıcı)	«	«	«
Lor peyniri gramaj olarak paketlemek için makine Otomat OFZ (hazne, karıştırıcı, dozaj pompası, kalıplama parçası, paketlenmiş ürün için iki yuva, kağıt, taşıyıcı, kepçenin tabanı, kepçenin duvarı)	«	«	«

3 numaralı ekin devamı

İnceleme yapılan yerler	İncelenen yüzey (cm ² ya da miktar)	cm ³ 'te toplam bakterilerin toplam sayısı ya da fermantasyon örnek sonucu	
		iyi	Kötü
Mitrofanov'un baskı ve soğutmayı yapan makine (tamburun duvarı, silindirin duvarı)	100 cm ²	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması
Lor peyniri kendi kendine presleme küvetleri (duvar, köşe, taban, ızgara)	aynı	aynı	aynı
Yağ üreten ve peynir üreten fabrikaların ekipmanları (peynir küvetleri, peynir üreten makine, yağ üreten makine)	«	«	«
Vakum cihazı (sütün girişi için bağlantı parçası, kapaklar, katalizör tüpleri, yoğunlaştırılmış sütün çıkışında bağlantı parçası)	100 cm ²	500 ve daha az*	500'den fazla*
Vakum-kristalizatör (duvar, karıştırıcı, hazı ürün çıkışında bağlantı parçası)	aynı	aynı	aynı
Dolum ve kapatma makinesi (hazne, yoğunlaştırılmış sütün dozaj laması için ölçü bardakları vs)	«	250 ve daha az*	250'den fazla*
Süt için diğer araç gereçler, paketlenme ve ambalaj malzemeleri	«	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması
Ahşap ekipman	«	Kütün çoğalmasının olmaması	Küfün çoğalması
Personelin elleri	İki el, tüm yüzey	Koliform bakterilerinin olmaması	Koliform bakterilerinin olması
*Kessler ortamında gazın oluşması durumunda, mikrofloramn miktarı ne olursa olsun "kötü" not ile değerlendirilir.			

Mikrobiyolojik kontrol oluşturma tablosu

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
Fabrikaya gelen hammadde	Çiğ süt	Redüktaz (indirgeme) testi İnhibe edici maddeler	Her tedarikçiden alınan sütün ve kaymağın örneği	On günde 1 kere	
	Çiğ kaymak	Redüktaz (indirgeme) testi	aynı	aynı	
	Sterilizasyon işlemi için gönderilen süt ya da kaymak	Aerobik mezofilik bakteri sporlarının sayımı	aynı	Hazır üründe bozulmanın ortaya çıkma durumunda	0;1
Pastörize sütün ve kaymağın üretimi	Pastörizasyondan önce süt ve kaymak	Bakterilerin toplam miktarı	Dengeleme yapandan (tablo kaydığında, anlaşılıyor)	Ayda 1 kere	IV; V; VI
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	II'den Ve kadar
	Pastörizasyondan sonra süt ve kaymak	Bakterilerin toplam miktarı	Soğutma bölümünden çıkışındaki vanadan	On günde 1 kere	1; II; III
		Koliform bakterileri	aynı	On günde 1 kere	10 cm ³

*28.12.87 tarihinde SSCB (Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği) Devlet Tarım Sektörü Müdürlüğü tarafından onaylanan ve SSCB (Sovyet Sosyalist Cumhuriyetler Birliği) Sağlık Bakanlığı tarafından kabul edilen "Süt sanayi tesislerinde üretimin mikrobiyolojik kontrolü talimatlarından" alıntıdır.

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Termogramların kontrolü	Tüm çalışan pastörizasyon makinelerden	Her gün	
	Pastörize süt	Bakterilerin toplam miktarı	Tanklardan dolmuş anında	Ayda 1 kere	I; II; III
		Koliform bakteriler	aynı	aynı	0; I; II; III
	Şişeden (ya da güğümünden) süt ve kaymak	aynı	Dolum ünitesinde şişeden	aynı	aynı
	Şişeden ya da güğümünden süt ve kaymak (hazır ürün)	Bakterilerin toplam miktarı	Seferde şişeklerden	En az 5 günde 1 kere	I; III
		Koliform bakteriler	aynı	aynı	0; I
Pastörize sütün üretimi	Sterilize süt (VTIS ve SORDI hatlarında)	Üretim sterilliğinin belirlenmesi	Kontrol şişesinden	Haftada 2-3 kere	
	Şişelere doldurulduktan sonra sterilize süt	Bakterilerin toplam miktarı, Termoflik sporların sayısı	Doldurulduktan sonra şişeden	Birer şişe vardiyada 3 kere	I; 11

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
	Sterilize süt (hazır ürün)	Üretim sterilliğinin belirlenmesi	Vardiya boyunca, gramaj olarak paketlenen makineden 1 saat sonra 1'er paket (VTIS ve SORDI) ve 2'şer şişe (iki kademeli yöntem kullanılırsa)	Haftada 2-3 kere	0; 1
Mayalanmış ürünlerin üretiminde kullanılan mayaların (steril kültürlerinin) kontrolü	Pastörizasyondan sonra mayalanma işlemi için süt	Koliform bakterilerin belirlenmesi	VDP'den, maya küvetlerden ve rezervuarlardan	10 günde bir kere	10 cm ³
		Pastörizasyon etkinliğinin belirlenmesi	VDP'den, maya küvetlerden ve rezervuarlardan	Mayalarda ısıya dayanıklı laktik asit bakterilerin tespit edilmesi durumunda	
	Kefir mayası, saf kültür üzerinde yapılan maya, pastörize süt üzerinde yapılan maya	Kesilme zamanı, asitliği, organoletik değerlendirme	Mantar üretim mayasının olduğu tüm kaplardan	Her gün	
		Mikroskop	aynı	aynı	

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	Kefir mayası için 3 cm ³ , saf kültür üzerinde mayalar için 10 cm
	Saf kültür üzerinde maya, sterilize süt üzerinde maya	Kesilme zamanı, Mikroskop	Parti maldan sadece 1 bidon seçerek ve o bidondan olarak	Her gün, fermantasyon süresinin artması durumunda	
Kefir, clabber, acidophilus vs ürünlerin üretimi	Pastörizasyon işleminden önce süt	Bakterilerin toplam miktarı	Dengeleme yapandan (<i>tablo kaydığında, anlaşılmıyor'</i>)	En az ayda 1 kere	IV; V; VI
		Koliform bakterileri	Aynı	aynı	V
		Bakterilerin toplam miktarı	Soğutma bölümünün çıkışındaki vanadan	En az ayda 1 kere (çiğ sütün incelemesiyle aynı anda)	1-III
		Koliform bakterileri	Aynı	10 günde 1 kere	Sütün 10 cm ³
		Termogramların kontrolü	Tüm çalışan pastörizasyon makinelerinden	Her gün	

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
	Maya katılmadan önce süt	Koliform bakterileri	Küvetlerde	En az ayda 1 kere	0; I
	Maya katıldıktan sonra süt	aym	Küvetlerden ya da tanklardan	aym	0;I
	Dolumdan Önce fermente süt	aym	Tanklardan	aynı	0; i
	Dolumdan sonra fermente süt	aym	Şişelerden	aynı	0; i
	Şişelere dolumdan sonra mayalanmış süt	aym	Dolum ünitesinde şişelerden	aynı	0;I
	Hazır ürün	aym	şişelerden	En az 5 günde 1 kere	0;I
		Mikroskop	aym	Aym	
Lor peyniri üretimi	Küvetten pastörize süt	Koliform bakterileri	Küvetlerden	En az ayda 2 kere	I; II; III

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Isıya dayanıklı laktik asit bakterilerin tespit edilmesi	Küvetlerden (istediği küveti seçerek)	Üründe "Aşırı asitlik" kusurun ortaya çıkması	
	Mayalanmış süt ve pıhtı	Koliform bakterileri	Küvetlerden	En az ayda 2 kere	I-V
	Preslemeden sonra lor peyniri	aym	Kontrol edilen partiden	aynı	II-V
	Soğutmadan soma lor peynir (hazırürün)	Koliform bakterileri	Kontrol edilen partiden	En az 3 günde 1 kere	I; II; IV; V; VI
		Mikroskop	aynı		
	Büyük süt fabrikalarına ya da depo-buzdolaplara gönderilen lor peynir	aym	Varillerden ya da paketlerden	Her parti	I-VI
	Büyük süt fabrikalarıyla ve depo-buzdolaplarıyla kabul edilen lor peynir	aym	aym	En az 5 günde 1 kere	aym
	Sürülebilir kremalı tatlı lor peyniri (hazır ürün)	Koliform bakterileri	aynı	En az 5 günde 1 kere	I-VI

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
	Kremalı tatlı lor peyniri (hazır ürün)	aynı	aynı	aynı	I-VI
Ekşi krema üretimi	Pastörizasyon öncesi kaymak	Bakterilerin toplam miktarı	Küvetten	En az ayda 2 kere	II; II; VI
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	11-VI
	Pastörizasyon işleminden sonra kaymak	Bakterilerin toplam miktarı	Pastörizasyon cihazından	aynı	I-III
		Koliform bakterileri	Pastörizasyon cihazından	10 günde 1 kere	10 cm ³
	Fermantasyondan önce kaymak	aynı	Küvetten	Ayda 2 kere	0-11
		Isıya dayanıklı laktik asit bakterilerin tespit edilmesi	aynı	Üründe "Aşırı asitlik" kusurun ortaya çıkması	
	Fermantasyondan sonra kaymak	Koliform bakterileri	Küvetten	Ayda 2 kere	0;I
	Soğutulduktan ve paketlenen sonra ekşi kaymak (hazır ürün)	aynı	Küvetlerden, güğümlerden, kavanozlardan, paketlerden	En az 3 günde 1 kere	I-V

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Mikroskop	aym	En az 3 günde 1 kere ve üründe kusurun çıkması durumunda	
	Büyük süt fabrikalarına ya da depo-buzdolaplarına gönderilen ekşi kaymak	Koliform bakterileri	Güğümlerden	Her parti	I-V
	Büyük süt fabrikalarıyla ve depo-buzdolaplarıyla kabul edilen ekşi kaymak	aynı	aym	En az 5 günde 1 kere	I-V
Tereyağı ve peynir için mayanın (starter kültürün) üretimi	Çiğ süt	Redüktaz testi	Her süt partisinden	Haftada 2-3 kere	
	Pastörizasyondan sonra süt	Koliform bakterileri	Mayanın yapıldığı rezervuardan	10 günde 1 kere	10 cm ³
	Maya (starter kültürü) (birincil, ikincil ve üretim mayası)	Mikroskopla İnceleme	Her kaptan	Her gün	Yayma yaparak
		Koliform bakterileri	Aynı	Aym	10 cm ³
	Üretim mayası	aynı	aym	aynı	aynı

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Asetoin + diasetil ve karbon dioksitin varlığı	Talimatlara göre	En az ayda bir kere	
	Ana kültür ve üretim mayası	3.23.3 maddesine göre kontrol	Talimatlara göre	En az ayda bir kere	
Peynir üretimi	Çiğ süt	Maya-fermantasyon örneği	Her tedarikçiden alınan sütün örneği	10 günde 1 kere	
		Fermentasyon testi	aynı	aynı	
		Mezofilik anaerobik laktat-fermantasyon bakterisi sporlarının toplam sayısı	aynı	aynı	0-11
		Koliform bakterileri	aynı	Aynı	1r-v1
	Pastörizasyon cihazındaki süt	Koliform bakterileri	Pastörizasyon cihazından	10 günde 1 kere	10 ml
	Pastörizasyon işleminden sonra süt	aynı	Küvetten ya da peynirin üretildiği rezervuardan	aynı	0;1

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Mezofilik anaerobik laktat-fermantasyon bakterisi sporların toplam sayısı	aynı	aynı	0-11
	Preslenmeden sonra peynir	Koliform bakterileri	Seçime göre bir tekerlekten	10 günde 1 kere	II-V
		pH belirlenmesi	Her pişirme süreci		II-V
	Olgunlaşma sürecinin sonundaki peynir	Koliform bakterileri	Seçime göre bir tekerlekten	Her parti	II-V
		Mezofilik anaerobik laktat-fermantasyon bakterisi sporların toplam sayısı	aynı	Kabarmanın oluşması durumunda	
Eritme peynirinin üretim kontrolü	Eritme için bileşenler				
	Renetli peynirler	Koliform bakterileri	Seçime göre 1-2 tekerlekten	En az ayda bir kere	I-III
	Diğer bileşenler	Mikrobiyolojik kriterlerin uyumluluğu, şartların uyumluluğu	Seçime göre her partiden	Her parti	Standartlarına göre

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
	Eritme peynir (hazır ürün)	Bakterilerin toplam miktarı	Parti maldan örnek	En az ayda 1 kere	II-IV
		Koliform bakterileri	Aynı	aynı	1-11
		Mezofilik anaerobik laktat-fermantasyon bakterisi sporların toplam sayısı	aynı	Her parti	I-III
Yağ üretimi	Pastörizasyon işleminden sonra kaymak	Bakterilerin toplam miktarı	Pastörizasyon cihazından	En az ayda 1 kere	I-III
		Koliform bakterileri	Aynı	10 günde 1 kere	10 cm ³
	Soğutucudan sonra kaymak (çırpma yöntemi)	Bakterilerin toplam miktarı	Soğutucudan sonra	En az ayda 1 kere	I-IV
		Koliform bakterileri	Aynı	Aynı	0-11
	Çırpmadan önce kaymak	Koliform bakterileri	Her küvetten	Aynı	0-11
		Redüksiyon bakterilerinin miktarı	Aynı	10 günde 1 kere	I-III

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
	Separatör altından kaymak (çok yağlı kaymağın dönüştürme yöntemi)	Bakterilerin toplam miktarı	Separatörden soma	En az ayda 1 kere	II-IV
		Koliform bakterileri	Aynı	aynı	0;I
	Normalleştirmeden sonra çok yağlı kaymak	Koliform bakterileri	Her küvetten	En az ayda 1 kere	0; I
		Redüksiyon bakterilerin miktarı	aynı	10 günde 1 kere	I; II
	Yağ (hazır ürün)	Bakterilerin toplam miktarı (tatlı kaymaklı tereyağı için)	Her partide seçime göre 1 koliden	Ayda 2 kere	II-V
		Koliform bakterileri	Aynı	«	I-III
		Proteolitik bakterilerin sayısı	Aynı	«	I-III
		Maya ve küf mantarların miktarı	aynı	«	I-III

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Lipolitik bakteri sayısı	aynı	Kusurların ortaya çıkması durumunda	I-III
	Tereyağı (çırpma yöntemi)	Redüksiyon bakterilerin miktarı	aynı	10 günde 1 kere	II-IV
	Tereyağı (çok yağlı kaymağın dönüştürme yöntemi)	«	«	«	I-III
Yoğunlaştırılmış süt konservelerin üretimi	Pastörizasyon işleminden önce normalleştirilmiş süt	Bakterilerin toplam miktarı	Tanklardan	Ayda 1 kere	IV-VI
		Koliform bakterileri	aynı	aym	0-VI
	Pastörizasyon işleminden sonra normalleştirilmiş süt	Bakterilerin toplam miktarı	Tüm çalışan pastörizasyon makinelerden	10 günde 1 kere	I; II
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	10 cm ³
	Aratankdan	Bakterilerin toplam miktarı	Tanktan	Ayda 1 kere	i; II
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	O-II

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
	Vakum cihazına girmeden önce şeker şurubu	Bakterilerin toplam miktarı	Şurup pişen kazandan, tanktan	Ayda 1 kere	0; I
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	0;I
	Yoğunlaştırılmış süte katılmadan önce laktoz	aynı	Bulunduğu kaptan	«	0;I
	Vakum cihazına girmeden önce kakao ve kahve çözeltisi	Bakterilerin toplam miktarı	Küvetten	aynı	II; III
		Koliform bakterileri	aynı	«	0; I
	Vakum cihazından soma yoğunlaştırılmış süt karışımı	Bakterilerin toplam miktarı	Vakum cihazından	«	I; II
		Koliform bakterileri	Aynı	«	0; I
	Çıkıştan önce vakum-kristalizatör cihazından ya da soğutucu küvetten yoğunlaştırılmış süt konserveleri	Bakterilerin toplam miktarı	Vakum-kristalizatör cihazından ya da soğutucu küvetten	«	1; II
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	0; I; II

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon	
	Yoğunlaştırılmış süt konservelerini normalleştirilmek için pastörize suyu	Bakterilerin toplam miktarı		«	0;I	
		Koliform bakterileri		«	0;I	
	Çıkıştan önce vakum-kristalizatör cihazından ya da soğutucu küvetten yoğunlaştırılmış süt konserveleri	Bakterilerin toplam miktarı	aynı	aynı	aynı	1-111
		Koliform bakterileri	Vakum-kristalizatör cihazından ya da soğutucu küvetten	Ayda 1 kere		0; 1
	Dolum makinesinden yoğunlaştırılmış süt konserveleri	Bakterilerin toplam miktarı	Varilden	Varilden	Ayda 1 kere	I-HI
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	«	0; I
	Dolum - konserve ve teneke kapatma makinesinden sonra yoğunlaştırılmış süt konserveleri	Bakterilerin toplam miktarı	Güğümden	Güğümden	Ayda 1 kere	I-III
		Koliform bakterileri	Güğümden	Güğümden	Her parti	0;I
	Kuru süt konservelerin ve saf süt yerine kullanılan maddelerin üretimi	Pastörizasyon işleminden önce normalleştirilmiş süt	Bakterilerin toplam miktarı	Güğümden	Ayda 1 kere	I; III

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Koliform bakterileri	aym	aym	0
	Pastörizasyon işleminden önce normalleştirilmiş süt	Bakterilerin toplam miktarı	Tüm çalışan pastörizasyon makinelerinden	aynı	I
		Koliform bakterileri	aym	10 günde 1 kere	I
	Vakum cihazına göndermeden önce ara küvetten	Bakterilerin toplam miktarı	Küvetten ya da tanktan	Ayda 1 kere	I
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	IV-VI
	Yoğunlaştırıldıktan sonra vakum cihazından	Bakterilerin toplam miktarı	Vakum cihazından	Ayda 1 kere	0-VI
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	Mi I
	Kurutucudan önce süt yoğunlaştırma küvetinden	Bakterilerin toplam miktarı	Küvetten ya da tanktan	Ayda 1 kere	10 mi
		Koliform bakterileri	Aynı	Aym	I-III
	Süt tozu kurutucusundan sonra vida konveyörünün altından	Bakterilerin toplam miktarı	Kurutucudan	Ayda 1 kere	1I; 1II
		Koliform bakterileri	aym	aynı	0; I

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Diliisyon
	Paketlemeden sonra süt tozu	Bakterilerin toplam miktarı	Paketten	Her parti	II; III
		Koliform bakterileri	Aynı	Aynı	0;I
Yardımcı maddeler	Paşömen, peçin, polistiren filmi, PVC ve diğer paketleme malzemeleri	Bakterilerin toplam miktarı	Her partiden	Senede 2-4 kere	100 am ² alan
		Koliform bakterileri	Aynı	Aynı	II; III
	Rennet tozu, pepsin, VNIIMS preparatı ve diğer preparatlar	Bakterilerin toplam miktarı	Aynı	Her parti	0
		Koliform bakterileri	«c	Aynı	I
	Tuz	Bakterilerin toplam miktarı	«	«	1
	Şeker	Küf ve maya miktarı	«	Her gelen partiden	II; III
	Un, özleri, meyve tozları, pektinler	Bakterilerin toplam miktarı	Çuvallardan	Her gelen partiden	I
		Koliform bakterileri	aynı	aynı	II; III

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
	Meyve dolgu malzemeleri	Küf ve maya miktarı	«	«	I
		Maya ve küf mantarı miktarı	Varillerden ve diğer kap kaçaqlardan	Her gelen partiden	I
		Laktik asit bakterileri			I
Üretimin sıhhi-hijyenik durumu	Borular, maya için rezervuarlar, şişeler, kavanozlar, yoğunlaştırılmış süt üretim hattı	Bakterilerin toplam miktarı		En az on günde 1 kere	
		Koliform bakterileri		«	
	Sterilize (<i>tabloda okunmuyor</i>) Üretim hattı	Bakterilerin toplam miktarı		Hazır ürünün bozulması durumunda	
	Diğer ekipmanlar, kap kaçaqlar, araç gereçler	Koliform bakterileri		En az on günde 1 kere	
	Diyet ürünleri, lor peyniri, ekşi kaymak için ekipman	Isıya dayanıklı laktik asit bakterilerin tespit edilmesi	Seçime göre kap kaçaqlardan	Üründe "Aşırı asitlik" kusurun ortaya çıkması	

3 numaralı ekin devamı

İncelenen teknolojik süreçler ve materyaller	İncelenen nesnelere	İncelemenin adı	Örneğin alındığı yer	Kontrolün periyodikliği	Dilüsyon
		Mayaların varlığı	aym	Üründe "şişme" kusurunun çıkması durumunda	
	Hava	Kolonilerin toplam miktarı	Üretim alanlarından, yağ ve peynir depolarından, peynir bodrumlarından, depolardan, maya (starter kültür) bölümünden	Ayda 1 kere	
		Maya ve küf kolonilerin miktarı	aynı	aym	
	Su	Bakterilerin toplam miktarı	Ünitelerdeki musluklardan ve su kaynağından	Üç ayda 1 kere (su boru hattı) ya da ayda 1 kere (tesise ait kaynak)	333 mi
		Koliform bakterileri	aym		
	Personelin elleri	Koliform bakterileri	Personelin ellerinden	En az on günde 1 kere	
		İyot nişasta testi		Haftada 1 kere	