

Утверждены

Минмясомолпромом СССР

24 февраля 1978 г. N 1-28-1392

Срок введения в действие

15 марта 1978 года

**ВЕДОМСТВЕННЫЕ САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
ВСТП-645/619**

Санитарные требования к **проектированию** предприятий молочной промышленности разработаны впервые Государственным ордена "Знак Почета" институтом по *проектированию* предприятий молочной промышленности в развитие действующих Санитарных норм проектирования промышленных предприятий, Санитарных правил для предприятий молочной промышленности и Строительных норм и правил (СНиП).

Данные Санитарные требования утверждены Минмясомолпромом СССР 24 февраля 1978 г. по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим Управлением Минздрава СССР, ЦК профсоюза рабочих пищевой промышленности.

Внесены Государственным ордена "Знак Почета" институтом по проектированию предприятий молочной промышленности.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие Санитарные требования распространяются на проектирование вновь строящихся, расширяемых и реконструируемых предприятий молочной промышленности, отражают особенности проектирования предприятий данной отрасли промышленности и являются дополнением к Санитарным нормам проектирования промышленных предприятий, Санитарным правилам для предприятий молочной промышленности и Строительным нормам и правилам (СНиП).

1.2. В отдельных случаях, когда при реконструкции действующих предприятий и отдельных цехов возникает необходимость частичного отступления от настоящих требований, эти отступления должны быть согласованы с местными органами Государственного санитарного надзора.

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

1.3. Настоящие требования не распространяются на проектирование холодильников, литографических цехов, цехов ламинированной бумаги, проектирование которых надлежит производить по специальным нормативным документам, утвержденным в установленном порядке.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫБОРУ ПЛОЩАДКИ ДЛЯ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРОЕКТИРОВАНИЮ ГЕНЕРАЛЬНЫХ ПЛАНОВ

2.1. Площадки для **строительства** предприятий молочной промышленности надлежит выбирать, а размещение на них **зданий** и **сооружений** следует предусматривать в соответствии с требованиями СНиП "Генеральные планы промышленных предприятий. Нормы проектирования", Санитарных норм проектирования промышленных предприятий и настоящими требованиями.

Порядок выбора, согласований и утверждения площадки для *строительства* определяется в соответствии с инструкцией по разработке проектов и смет для промышленного строительства и временной инструкцией по выбору площадок, разработанной Гипромолпромом.

2.2. В соответствии с требованиями Санитарных норм проектирования промышленных предприятий устанавливаются следующие размеры санитарно-защитных зон от источников загрязнения воздуха, шума, вибрации (компрессорных, котельных, работающих на твердом топливе, производственных корпусов и т.д.), предприятий молочной промышленности до границы жилой застройки:

- а) сыродельные заводы - 100 м;
- б) городские молочные, молочно-консервные, заводы сухого обезжиренного молока и ЗЦМ - 50 м.

2.3. Размещение молочных предприятий с предприятиями пищевой промышленности в зависимости от санитарной классификации допускается при наличии следующих санитарно-защитных зон:

Класс II. Санитарно-защитная зона размером 500 м - скотобаза более 100 голов приведенного скота, бойни (крупного и мелкого рогатого скота), мясокомбинаты и мясохладобойни, включая базы для предубойного содержания скота в пределах до трехсуточного запаса скотосырья, предприятия по вытапливанию жира из морских животных, кишечно-мочевые, станции и пункты очистки и промывки вагонов после перевозки скота (дезопромывочные станции и пункты).

Класс III. Санитарно-защитная зона размером 300 м - свеклосахарные, заводы кормовых антибиотиков, рыбные промыслы, скотобазы до 1000 голов приведенного скота, цеха по производству ферментов с поверхностным способом культивирования, бойни мелких животных и птиц.

Класс IV. Санитарно-защитная зона размером 100 м - мельницы, зернообдирочные предприятия и комбикормовые заводы, элеваторы, предприятия кофеобжарочные, мясокопильные, маргариновые, пищевого спирта, рыбоконсервные и рыбофилейные с утильцехами, рыбокомбинаты, свеклосахарные заводы без жомохранилища, кукурузно-крахмальные, кукурузно-паточные, производства альбумина, декстрина, глюкозы, патоки и крахмала, предприятия по переработке овощей (сушка, засолка и квашение), цехи по производству ферментов с глубинным способом культивирования.

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

Класс V. Санитарно-защитная зона размером 50 м - кондитерские, чаеразвесочные фабрики, предприятия маслобойные, табачно-махорочные, по варке товарного солода и приготовлению дрожжей, заводы фруктовых и овощных соков и безалкогольных напитков, виноградного сока, винные, первичного виноделия, пивоваренные, коньячного спирта, сахаро-рафинадные, овощехранилища, консервные, спирто-водочные, столового уксуса, рыбокоптильные.

2.4. Размер санитарно-защитной зоны между предприятиями молочной промышленности и санитарно-техническими канализационными очистными *сооружениями* и установками коммунального назначения, а также предприятиями с технологическими процессами, являющимися источниками загрязнения атмосферного воздуха вредными и неприятно пахнущими веществами (например, химическое производство, цементные заводы и т.п.), следует принимать по Санитарным нормам проектирования промышленных предприятий как для жилых районов от вредных производств.

2.5. Допускается блокирование предприятий молочной промышленности со следующими предприятиями пищевой промышленности: кондитерскими и макаронными фабриками, хлебозаводами, заводами безалкогольных напитков. С другими предприятиями - по согласованию с санитарно-эпидемиологическими службами.

2.6. Предприятия молочной промышленности надлежит размещать с наветренной стороны для ветров преобладающего направления по отношению к санитарно-техническим канализационным очистным сооружениям и установкам коммунального назначения и по отношению к предприятиям с технологическими процессами, являющимися источниками загрязнения атмосферного воздуха вредными и неприятно пахнущими веществами.

2.7. Запрещается строительство предприятий на территории бывших кладбищ, скотомогильников, свалок и т.д.

2.8. Территория предприятия должна быть ограждена и озеленена кустарником и деревьями (вдоль ограждений).

2.9. Для наружного обмыва автомолцистерн при въезде на территорию предприятия предусматривать специальные площадки, оборудованные устройствами для обмыва. Вода после обмыва машин перед спуском в ливневую или, при ее отсутствии, в общую канализационную сеть должна быть очищена в грязеотстойнике с бензомаслоулавливателем.

2.10. Помещение котельной, складов аммиака, кислоты и смазочных масел, склады твердого топлива и площадки для золы и мусора следует располагать по отношению к производственным *зданиям* с подветренной стороны для ветров преобладающего направления.

Санитарные разрывы от открытых складов твердого топлива и других пылящих материалов, а также мест для сбора мусора принимать не менее 50 м до ближайших открываемых проемов производственных помещений и 25 м - до открываемых проемов бытовых помещений.

2.11. На площадке, отведенной для строительства или реконструкции предприятия, следует предусматривать участки для спортивных игр и гимнастических упражнений для работающих на предприятии.

Для этих целей надлежит, как правило, предусматривать участки с наименьшим загрязнением воздуха и менее подверженные влиянию других вредных факторов, удаленные от главных путей передвижения транспорта.

2.12. Вертикальная планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных и талых

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

вод от производственных помещений и территории завода в ливневую канализацию или открытым способом по рельефу.

2.13. На промплощадке предприятия не допускается проектировать автомобильные дороги со щебеночным, гравийным, шлаковым и другими (необработанными вяжущими или иными обеспыливающими средствами) покрытиями, образующими пыль.

2.14. Свободные участки территории предприятия следует использовать для организации зон отдыха, газонов, озеленять их древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами. Не допускается посадка деревьев и кустарников, дающих при цветении хлопья, волокна и опушенные семена, которые могут засорять оборудование и продукцию. Озеленение следует принимать согласно главе СНиП по проектированию генеральных планов промышленных предприятий.

2.15. При въезде на территорию молочных заводов предусматривать дезинфекционные барьеры.

2.16. Гаражи и открытые стоянки с количеством машин 50 и более проектировать, как правило, с отдельным въездом.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ЗДАНИЯМ И СООРУЖЕНИЯМ

3.1. Площади, высоты и объемы помещений производственного назначения должны приниматься с учетом требований соответствующих глав СНиП, норм технологического проектирования и технико-экономических показателей предприятий молочной промышленности и Санитарных норм проектирования промышленных предприятий, согласно которым объем производственных помещений на одного работающего должен составлять не менее 15 куб. м, а площадь помещений - не менее 4,5 кв. м.

3.2. Помещения и участки производственного корпуса с избытками явного тепла - более 20 ккал/куб. м ч (отделения сгущения и сушки, отделения выпечки вафель и др.) следует, как правило, размещать у наружных стен зданий и сооружений.

Если по условиям технологии указанные помещения не могут быть размещены у наружных стен зданий и сооружений, то допускается принимать иное их размещение, но с обязательным обеспечением для них притока наружного воздуха системами вентиляции или другими мероприятиями.

3.3. Производственные помещения следует располагать по ходу технологического процесса, не допуская, как правило, встречных потоков сырья и готовой продукции.

3.4. В проектах молочных предприятий предусматривать размещение в одном помещении производств с близкими температурно-влажностными режимами и одинаковой категорией по взрыво-пожарной опасности производств (зальный принцип планировки). Требуют выделения в отдельные помещения следующие производства:

- на городских молочных заводах - заквасочные, цехи розлива молочной продукции в стеклянную тару, сырково-творожные и сметаны (для заводов мощностью 50 т в смену и выше), мороженого и выпечки вафель, маслодельные, отделения сгущения сыворотки и производства заменителей цельного молока, подготовки наполнителей (мойка изюма, резка масла и др.);

- на сыродельных заводах - заквасочные, цехи маслодельной, цельномолочной продукции,

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

сгущения и сушки, молочного сахара, камера для сыра перед отгрузкой;

- на молочно-консервных заводах - заквасочные, отделения сгущения и сушки, фасовки сгущенного молока, сироповарочные, цехи цельномолочной продукции, маслодельный;

- на заводах сухого обезжиренного молока и заменителей цельного молока - отделения сгущения и сушки, фасовки сухого молока, цельномолочной продукции, заквасочные.

3.5. При проектировании заквасочных помещений следует руководствоваться Методическими указаниями по проектированию помещений для приготовления бактериальных заквасок на предприятиях маслодельной и сыродельной промышленности, разработанными ВНИИМСом, и рекомендациями ВНИМИ по проектированию заквасочных, в соответствии с которыми асептическое приготовление заквасок достигается благодаря максимальной герметизации помещений заквасочных, подачи в них очищенного воздуха с избыточным давлением ($P = 1,01$ ата), устройства специального тамбура при входе в заквасочную для санитарно-гигиенической обработки обслуживающего персонала и обеззараживания спецодежды.

В состав заквасочных должны входить следующие отделения: чистых культур для получения маточной закваски, производства кефирной закваски, производственной закваски и моечное.

3.6. В проектах молочных предприятий предусматривать отделения централизованной мойки оборудования и молокопроводов. Процесс и режим мойки осуществлять в соответствии с требованиями Временной инструкции по мойке и дезинфекции оборудования на молочных предприятиях.

В производственных цехах, где это требуется по условиям технологии, предусматривать отделение для мойки и сушки инвентаря, кладовые или шкафы для хранения инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.

Стирку мешочков для творога и салфеток для сыров производить в специальном помещении, расположенном вблизи производственного.

3.7. Отделения для приемки молока и мойки автомолцистерн предусматривать, как правило, проездного типа, с навесом или в закрытом помещении в зависимости от мощности предприятия и климатических условий.

3.8. Наружные ограждения отапливаемых производственных помещений следует предусматривать в соответствии с указаниями Санитарных норм проектирования промышленных предприятий.

3.9. В целях соблюдения санитарно-гигиенических режимов и техники безопасности на молочных предприятиях следует, как правило, предусматривать специальные проходы или антресоли через производственные помещения.

3.10. В производственных помещениях (кроме помещений с кондиционированием воздуха), независимо от наличия вентиляционных устройств, должны предусматриваться открывающиеся устройства в окнах площадью не менее 20% общей площади световых проемов, обеспечивающие проветриваемость помещений и направленное движение поступающего воздуха: вверх - в холодный период года и вниз - в теплый период года.

Конструкция открывающихся частей оконных проемов должна предусматривать возможность закрепления защитных сеток.

В первых этажах производственных помещений окна должны открываться наружу, в выше

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДреВГрад смотривших на сайте [фахверковые дома](#).

расположенных - внутрь.

3.11. Размещение открываемых проемов должно предусматриваться таким образом, чтобы расстояние от уровня пола до низа створных переплетов, предназначенных для притока воздуха в теплый период года, было не более 1,8 м, а до низа открывающихся проемов, предназначенных для притока воздуха в холодный период года, - не менее 4 м.

3.12. Для открывающихся оконных переплетов или других открывающихся устройств в помещениях должны быть предусмотрены легкоуправляемые с пола или с рабочих площадок приспособления для открывания, установки в требуемом положении и закрывания створок.

3.13. Для очистки стекол с обеих сторон и остекления окон и фонарей, а также для обслуживания аэрационных проемов и осветительной арматуры должны использоваться проходы (площадки, лестницы для выхода на крышу и др.), специальные механизмы, устройства и приспособления, обеспечивающие удобное и безопасное выполнение указанных работ.

3.14. Для отделки поверхностей строительных конструкций в производственных помещениях должны приниматься материалы, обладающие высокими декоративными качествами, стойкими к воздействиям паров, газов, жидкостей, к тепловым и механическим воздействиям, легко поддающиеся обработке.

В Приложении 1 приводится перечень рекомендуемых материалов для покрытия потолков, стен, колонн и полов.

Полы рабочих помещений, расположенных над холодильными камерами, должны быть утеплены таким образом, чтобы перепад между расчетной температурой воздуха в рабочем помещении и температурой на поверхности пола не превышал 2,5 °С.

3.15. Цветовая отделка интерьеров помещений должна предусматриваться в соответствии с Указаниями по проектированию цветовой отделки интерьеров производственных зданий промышленных предприятий.

3.16. У входов в здания следует предусматривать металлические решетки и другие устройства для очистки обуви.

3.17. Для защиты от проникновения грызунов в помещения, предназначенные для переработки сырья и хранения продуктов, их следует ограждать стальной сеткой с ячейками не более 12 x 12 мм; при сопряжении перегородок (проницаемых для грызунов) с полом сетка должна закладываться на 5 см ниже уровня чистого пола и под штукатурку стены на высоту не менее 0,5 м от уровня пола;

отверстия в стенах, перегородках и перекрытиях для пропуска трубопроводов должны плотно заделываться.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ

4.1. При проектировании освещения производственных помещений руководствоваться требованиями глав СНиП "Естественное освещение. Нормы проектирования", "Искусственное освещение. Нормы проектирования" и "Временными отраслевыми нормами искусственного освещения для предприятий молочной промышленности".

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотривших на сайте [фахверковые дома](#).

4.2. Для общего освещения производственных помещений следует, как правило, применять люминесцентные лампы типа ЛБ или ЛХБ в местах, где требуется различение цвета ЛДЦ. В помещениях с тяжелыми условиями среды или временно посещаемых обслуживающим персоналом (термостатные, хладостатные, солильные отделения, складские помещения и т.п.) следует использовать лампы накаливания.

4.3. Светильники с люминесцентными лампами должны иметь защитную решетку (сетку), рассеиватель или специальные ламповые патроны, исключающие возможность выпадения ламп из светильников.

Светильники с лампами накаливания - сплошное защитное стекло, защищающее лампу от выпадения и препятствующее падению осколков колбы лампы в случае ее разрушения.

4.4. По требованиям технологии для обеззараживания воздушной среды (заквасочные отделения, боксы лабораторий, отделения упаковки сыра в пленку и др.) применять бактерицидные облучатели.

У входа в облучаемое помещение необходимо установить световой указатель "Горит бактерицидная лампа", включающийся одновременно с облучателями.

Выключатель бактерицидного облучателя не зависит от выключателей освещения.

4.5. Аварийное освещение предусматривается в помещениях, где необходимо продолжать работу, если погашение рабочего освещения может вызвать длительно расстройство технологического процесса.

При аварийном режиме работы уровень освещенности должен быть не менее 10 лк.

4.6. Аварийное освещение для эвакуации людей устраивать в случае, если из-за погашения рабочего освещения может возникнуть опасность травматизации при выходе людей из помещения.

Наименьшее аварийное освещение для эвакуации людей составляет 0,5 лк на полу и на ступенях лестниц помещений и 0,2 лк - на открытых территориях.

4.7. Для предупреждения попадания прямых солнечных лучей на молочные продукты и перегрева производственных помещений вследствие их инсоляции окна, выходящие на юг, юго-восток и юго-запад, а в местах южнее 50° северной широты также на восток и запад, должны иметь солнцезащитные устройства (жалюзи, козырьки и т.п.), или оконные переплеты должны заполняться светорассеивающими или светопоглощающими стеклами.

4.8. В производственных цехах с постоянным пребыванием людей должно быть обеспечено естественное освещение с коэффициентом освещенности при верхнем и комбинированном освещении 3% и при боковом - 1%.

В производственных зданиях шириной 36 м и более предусматривать, как правило, верхнее естественное освещение.

4.9. Без естественного освещения или с недостаточным по биологическому действию естественным освещением (коэффициент естественной освещенности менее 0,1%) допускается проектировать помещения, где это требуется по условиям технологии и выбора рациональных объемно-планировочных решений, а также производства, не требующие пребывания работающих в них более 50% времени в течение рабочего дня.

4.10. При проектировании помещений без естественного освещения и с недостаточным по

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

биологическому действию естественным освещением (отделения - соляное, обработки сыра, камеры созревания сыра и т.п.) предусматривать следующие санитарно-гигиенические мероприятия:

а) повышение нормы искусственного освещения в соответствии с главой СНиП по проектированию искусственного освещения;

б) оборудование помещений установками искусственного ультрафиолетового излучения с эритемными лампами (фотарии) в соответствии с Указаниями к проектированию и эксплуатации установок искусственного ультрафиолетового облучения на промышленных предприятиях Минздрава СССР;

в) производственные помещения без естественного освещения или с недостаточным по биологическому действию естественным освещением должны проектироваться, как правило, площадью не менее 200 кв. м;

г) для периодического отдыха работающих (без снятия специальной одежды) на расстоянии не более 200 м от рабочих мест должны предусматриваться места с естественным светом при коэффициенте естественной освещенности на этих местах не менее 0,5%.

Места для периодического отдыха должны оборудоваться аналогично помещениям для отдыха в соответствии с требованиями главы СНиП "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования".

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ЗДАНИЯМ И ПОМЕЩЕНИЯМ

5.1. Вспомогательные здания и помещения следует проектировать в соответствии с требованиями главы СНиП "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования", "Предприятия бытового обслуживания населения. Нормы проектирования" и настоящими требованиями, отражающими особенности молочной отрасли промышленности.

5.2. Бытовые помещения совместно с пунктами питания могут быть встроенными, пристроенными или размещаться в отдельно стоящих зданиях.

5.3. При размещении бытовых помещений в отдельно стоящих зданиях последние должны соединяться с производственными зданиями предприятий отопляемыми переходами.

5.4. Бытовые помещения для цехов и производств, в зависимости от санитарной характеристики производственных процессов, разделяются на группы, и их состав определяется в соответствии со Строительными нормами и правилами "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий" и Приложением N 2 к настоящим требованиям.

5.5. Не разрешается располагать уборные, душевые и умывальные над производственными цехами, рабочими помещениями для учебных занятий, общественного питания, здравпунктов, культурного обслуживания, общественных организаций, управлений и над помещениями для кормления грудных детей.

5.6. В проектах молочных предприятий при отсутствии в местах строительства специализированных прачечных для санобработки одежды должны предусматриваться собственные прачечные.

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотретьших на сайте [фахверковые дома](#).

Прачечные должны размещаться при бытовых помещениях или в блоках вспомогательных помещений.

5.7. Хранение одежды рабочих основного производства должно производиться открытым способом с обслуживанием, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуются вешалками или открытыми шкафами и скамьями.

5.8. Для хранения документов и ценностей предусматривать шкаф с запираемыми ящиками в гардеробной или шкаф с ячейками в помещении обслуживающего персонала гардероба.

5.9. Гардеробные для специальной одежды должны быть расположены в изолированном от гардеробных для уличной и **домашней** одежды помещении.

Примечание:

В ремонтно-механических, бондарно-ящичных, электромеханических мастерских, котельной, компрессорной (расположенных в отдельных зданиях) могут предусматриваться общие гардеробные для всех видов одежды.

5.10. В гардеробных должны предусматриваться отдельные помещения для приема грязной и выдачи чистой специальной одежды.

5.11. Для дежурного персонала, обслуживающего гардеробные уличной и *домашней* одежды или общие, должна предусматриваться площадь из расчета 2 x 2 м на каждые 100 человек, работающих в наиболее многочисленной смене.

5.12. Для рабочих, занятых на мойке оборудования, инвентаря и тары, должны предусматриваться помещения для сушки одежды, спецодежды и спецобуви.

5.13. Для рабочих основных производственных цехов душевые следует проектировать с сухим проходом.

5.14. В проектах предприятий со списочным количеством работающих менее 300 человек предусматривать комнаты медосмотра, а для предприятий со списочным количеством работающих 300 человек и более предусматривать фельдшерские здравпункты.

Состав и площади помещений фельдшерского здравпункта принимать в соответствии с главой СНиП "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий".

5.15. Пункты питания на предприятиях молочной промышленности предусматривать в соответствии с главами СНиП "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий" и "Предприятия общественного питания".

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И ИНВЕНТАРЮ

6.1. Технологическое оборудование должно отвечать Санитарным правилам организации технологических процессов и гигиеническим требованиям к производственному оборудованию и Требованиям системы стандартов безопасности труда.

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотревших на сайте [фахверковые дома](#).

6.2. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также возможности мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

6.3. Оборудование, аппаратура и молокопроводы должны быть смонтированы таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока и моющих растворов и все части, соприкасающиеся с молоком и молочными продуктами, были доступны для очистки, мытья и дезинфекции.

6.4. Конструкция и материал оборудования должны обеспечивать возможность гигиенического его содержания, быструю и легкую разборку, доступность для осмотра и санитарной обработки во всех частях.

6.5. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда и тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Государственного санитарного надзора, не оказывающих вредного влияния на продукты (ухудшение качества, запах, привкус), быть химически устойчивыми, водонепроницаемыми, не подвергаться коррозии, легко поддаваться очистке, мойке и дезинфекции.

6.6. Применение оборудования из оцинкованной стали, нелуженной меди, а также эмалированной посуды и инвентаря не допускается (за исключением кипятильников и бачков для кипяченой воды).

6.7. Применение стеклянных трубопроводов разрешается на линиях перекачки сырого молока и сливок, сыворотки и обезжиренного молока для выдачи хозяйствам, сыворотки от ванн к промежуточным молокохранильным резервуарам и к пастеризаторам, рассола, ледяной воды, рабочих моющих и дезинфицирующих растворов (в соответствии с Указаниями по применению стеклянных труб при проектировании технологических трубопроводов предприятий мясной и молочной промышленности).

Трубопроводы для подачи молока и всех видов молочных продуктов должны выполняться разъемными.

6.8. Ванны, баки, металлическая посуда, спуски, лотки, желоба и т.п. должны иметь гладкие, легко очищаемые внутренние поверхности без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок, затрудняющих очистку.

6.9. Ванны для мойки инвентаря, отдельных узлов и деталей оборудования, трубопроводной арматуры и т.п. должны быть выполнены из материала, обеспечивающего их гигиеническое содержание, расположение штуцеров должно обеспечивать полный слив моющих растворов.

6.10. Рабочие поверхности (покрытия) столов обработки пищевых продуктов следует изготавливать из нержавеющей металла или полимерных материалов, разрешенных органами Государственного санитарного надзора.

6.11. Поверхности транспортного оборудования (тележки, ковши, подвески и т.п.), соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны иметь антикоррозийные покрытия, не оказывающие вредного влияния на пищевые продукты и разрешенные органами Государственного надзора.

6.12. Подача жести и вспомогательных материалов в жестяно-баночный цех и удаление отходов должны производиться, минуя производственные помещения.

6.13. Склад пустых банок допускается размещать в жестяно-баночном цехе.

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотревших на сайте [фахверковые дома](#).

6.14. Окраска наружных поверхностей оборудования должна производиться краской светлых тонов, не содержащей вредных примесей. Окраска производственной посуды и инвентаря свинцовыми белилами, суриком и т.п. не допускается.

6.15. Варочные котлы, автоклавы, стерилизаторы, баки и ванны различного назначения, печи для выпечки вафель, жарочно-кондитерские шкафы, калориферы сушильных установок, трубопроводы и прочие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны быть обеспечены теплоизоляцией.

Температура нагретых поверхностей оборудования, ограждений и трубопроводов, расположенных у рабочих мест и проходов, не должна превышать 45 °С, а для оборудования, внутри которого температура равна или ниже 100 °С, температура на поверхности не должна превышать 35 °С.

6.16. В качестве теплоизоляционного материала для оборудования, размещаемого в производственных помещениях, не допускается применять стеклянную или шлаковую вату и изделия из нее.

6.17. Оборудование или части его (машины, транспортеры, шнеки и пр.), являющиеся источниками выделения пыли, должны быть укрыты и максимально герметизированы.

6.18. Технологическое оборудование, выделяющее тепло, пары, газы и пыль (вакуум-выпарные установки, сушилки разного назначения, дробильные и просеивающие агрегаты и др.), надлежит проектировать с встроенными местными отсосами или агрегатами, предназначенными для улавливания, удаления вредных веществ.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ОТОПЛЕНИЮ, ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА

7.1. В производственных и вспомогательных зданиях и помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями Санитарных норм проектирования промышленных предприятий, главы СНиП "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования" и настоящими требованиями.

7.2. В помещениях камер созревания сыра, в которых по условиям технологии производства требуется создавать и поддерживать круглогодично искусственные климатические условия установками кондиционирования воздуха, температуру и относительную влажность воздуха следует принимать в соответствии с технологической частью проекта на основании технологических инструкций по производству сыра.

7.3. Метеорологические условия в рабочей зоне производственных помещений принимать в соответствии с "Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий" для категории работ средней тяжести.

Количество воздуха, необходимое для обеспечения требуемых параметров воздушной среды, следует определять расчетом по количеству поступающих в помещение основных производственных вредностей (с учетом неравномерности распределения по высоте помещений). Проектирование отопления и вентиляции вспомогательных зданий и помещений следует производить в соответствии

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

с главой СНиП "Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования", рекомендациями по проектированию отопления и вентиляции предприятий молочной промышленности и настоящими требованиями.

Расчетные температуры воздуха и кратности воздухообменов в отдельных помещениях производственных и вспомогательных зданий допускается принимать в соответствии с Приложением N 3 настоящих требований.

7.4. Неорганизованный приток наружного воздуха для возмещения вытяжки в холодный период года допускается в помещениях с объемом не более однократного обмена воздуха в час.

7.5. Очистку подаваемого наружного воздуха от пыли в системах механической приточной вентиляции следует предусматривать в цехах с открытым технологическим процессом - творожном и сыродельном, а также по технологическим требованиям в заквасочной, цехе детских молочных продуктов, в отделении по выработке стерилизованного питьевого молока с розливом в асептических условиях.

В системе кондиционирования воздуха в сыродельных камерах, при отсутствии встроенных фильтров в конструкции кондиционеров, наружный воздух, подаваемый в кондиционеры, подлежит очистке.

7.6. При проектировании систем воздушного отопления или воздушного отопления, совмещенного с приточной вентиляцией с применением рециркуляции воздуха, забор воздуха для рециркуляции из производственных помещений, характеризуемых, в основном, выделениями тепла и влаги, рекомендуется осуществлять из рабочей зоны. При заборе воздуха из верхней зоны помещения необходимо повышать температуру подаваемого воздуха.

7.7. Воздушные или воздушно-тепловые завесы у наружных дверей (ворот) и технологических проемов надлежит предусматривать в соответствии с требованиями Санитарных норм проектирования промышленных предприятий.

7.8. Удаление воздуха из моечных и из других подсобно-производственных помещений может осуществляться вентиляционными системами производственных цехов, в состав которых эти помещения входят.

7.9. Прокладка воздуховодов систем приточной и вытяжной вентиляции и систем кондиционирования воздуха в непроходных каналах или бесканально под полом производственных цехов не допускается.

Разрешается устройство подпольных каналов воздухозаборных шахт до камер приточной вентиляции, а также прокладка бесканальных или в подпольных каналах отдельных участков вытяжных воздуховодов у технологического оборудования с местными отсосами. При этом в каналах и воздуховодах для периодического осмотра, чистки и дезинфекции должны быть предусмотрены герметические люки.

7.10. Вентиляцию в машинном и аппаратном отделениях аммиачных холодильных установок предусматривать в соответствии с действующими Строительными нормами (глава "Холодильники").

7.11. Проходные туннели, предназначенные для прокладки аммиачных трубопроводов, должны иметь аварийную вентиляцию, обеспечивающую десятикратный обмен воздуха в час и оборудованную пусковыми приспособлениями у каждого входа и выхода из туннелей.

7.12. Вентиляцию помещений с фреоновыми установками следует проектировать в соответствии с действующими правилами техники безопасности на фреоновых холодильных

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

установках.

7.13. Системы отопления производственных и вспомогательных зданий с использованием в качестве теплоносителя перегретой воды или водяного насыщенного пара принимать в соответствии с главами СНиП "Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха", "Вспомогательные здания и сооружения".

При выборе типа теплоносителя предпочтение следует отдавать перегретой воде.

7.14. Для отопления зданий, расположенных вдали от тепловых сетей предприятий или вне промплощадки (канализационные, насосные, водонапорные башни и т.д.), а также для отапливаемых помещений, расположенных в контуре холодильника и складов разного назначения, допускается использование электрической энергии.

7.15. В неотапливаемых складах отопление допускается устраивать только в подсобных помещениях, предназначенных для длительного (в течение рабочего дня) пребывания обслуживающего персонала. Отопление складов следует предусматривать при необходимости поддержания в них температуры, определяемой технологическими условиями хранения продуктов или материалов.

7.16. Во всех производственных цехах и вспомогательных помещениях основного производства в качестве нагревательных приборов должны применяться радиаторы, допускающие легкую очистку от пыли.

7.17. В помещениях термостата для создания необходимой по технологии температуры следует предусматривать паровое отопление от системы производственного теплоснабжения. В качестве нагревательных приборов применять регистры из гладких труб.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ

8.1. Проектирование водоснабжения и канализации следует осуществлять в соответствии с требованиями глав СНиП "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения", "Канализация. Наружные сети и сооружения", "Внутренний водопровод и канализация зданий".

А. Водоснабжение

8.2. Вода, применяемая для технологических нужд, связанных непосредственно с приготовлением продуктов, и для ополаскивания оборудования, молцистерн, фляг и бутылок, должна удовлетворять требованиям действующего ГОСТа "Вода питьевая".

8.3. В зависимости от бактериологического анализа предусматривать обеззараживание питьевой воды.

Выбор метода обеззараживания воды следует производить в зависимости от местных условий с учетом качества питьевой воды и эффективности ее очистки.

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотрвших на сайте [фахверковые дома](#).

8.4. Количество резервуаров для хранения воды на хозяйственно-питьевые и противопожарные нужды должно быть не менее двух, при этом в каждом резервуаре должен храниться половинный объем воды из условий возможности профилактического ремонта. Обмен воды в резервуарах должен обеспечиваться в срок не более 48 часов. Для возможности осмотра и чистки их предусматривать люки, скобы и лестницы.

8.5. Водопроводы технической, повторно применяемой и питьевой воды должны быть отдельными и не должны иметь между собой никаких соединений.

В соответствующих точках водоразбора следует писать: "Питьевая", "Повторно применяемая" и "Техническая".

8.6. Воду от водяной секции пластинчатых охладительных и пастеризационных установок можно использовать для системы горячего водоснабжения при условии ее умягчения на катионитовых фильтрах и последующей деаэрации до 104 °С.

8.7. Воду от последнего ополоска бутылок допускается использовать на:

- добавки в системы оборотного водоснабжения холодильной и вакуум-выпарной установок;
- наружную мойку автомашин;
- полив территории.

Водопровод технической воды должен быть отдельным от водопровода питьевой воды. Обе системы водоснабжения не должны иметь между собой никаких соединений. В соответствующих точках водоразбора следует писать: "Питьевая" и "Техническая".

8.8. Конденсат соковых паров от выпарки молока допускается использовать для первого ополоска оборудования и тары, мойки полов и наружного обмыва автомашин.

8.9. Приготовление горячей воды температурой 65 °С осуществляется в водоводяных или пароводяных подогревателях в зависимости от первичного теплоносителя.

8.10. В производственных помещениях следует предусматривать:

- раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, снабженные смесителями, устройствами для жидкого мыла, хлорного раствора и для обсушки рук. Раковины должны располагаться в каждом производственном цехе при входе, а также в местах, удобных для пользования ими, на расстоянии не более 15 м от рабочего места;

- питьевые фонтанчики, удаленные от рабочих мест не более чем на 75 м, температура питьевой воды должна быть не ниже 8 °С и не выше 20 °С;

- смывные краны из расчета 1 кран на 500 кв. м площади в цехах, где возможны проливы молока или попадание продукции на пол, но не менее одного смывного крана на помещение;

- кронштейны для хранения шлангов.

Б. Канализация

8.11. Количество и состав производственных загрязненных и бытовых сточных вод следует принимать в соответствии с действующими нормами и Указаниями по строительному проектированию предприятий, зданий и сооружений пищевой промышленности.

8.12. Непосредственное соединение с канализацией производственных аппаратов не допускается. Соединение осуществлять с разрывом струи 20 - 30 мм через воронки с сифонами, не допуская спуск воды непосредственно на пол.

В производственных цехах предусматривать устройства (поддоны, лотки, трапы) для отвода смывных вод и ополосков с оборудования в канализацию, с целью предотвращения попадания их на пол, что позволит обеспечить содержание полов в сухом состоянии.

8.13. Санитарные приборы, а также приемники производственных сточных вод, конструкция которых не предусматривает гидравлических затворов, присоединяемые к бытовой или производственной канализации, должны быть снабжены гидравлическими затворами (сифонами), располагаемыми на выпусках под приборами или приемниками.

8.14. Для отвода сточных вод после мойки полов должны устраиваться лотки шириной 30 см с трапами. Уклон полов к лоткам следует принимать минимальным. Уклон лотков - 0,5 - 1%. Не допускать перепадов полов или порогов между смежными цехами.

8.15. Трапы и канализационные трубы не должны располагаться над рабочими местами и оборудованием, обрабатывающим пищевые продукты.

8.16. Соединения бытовой канализации с производственной не допускается.

8.17. Незагрязненные сточные воды, при невозможности их повторного использования, как правило, следует отводить отдельными выпусками в дождевую канализацию или ближайший овраг (по согласованию с органами санитарного надзора).

8.18. Для локальной очистки загрязненных сточных вод следует предусматривать:

- в цехах по производству масла сбор первых ополосков от оборудования, молокопроводов и сепарирование их для улавливания жира;
- грязеотстойники с бензомаслоулавливателем на площадках для наружной мойки автомашин;
- нейтрализационные установки для стока от централизованной мойки оборудования при рН общего стока более 8,5.

8.19. Загрязненные сточные воды предприятий молочной промышленности перед выпуском в водоемы следует подвергать биологической очистке, как правило, совместно со сточными водами города или населенного пункта. Устройство собственных сооружений биологической очистки допускается предусматривать только при невозможности или экономической нецелесообразности совместной очистки.

9. ШУМ И ВИБРАЦИЯ

А. Шум

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотреших на сайте [фахверковые дома](#).

9.1. Допустимые уровни звукового давления в октавных полосах частот, уровни звука и эквивалентные уровни звука в ДБА на рабочих местах следует принимать по ГОСТ "Шум. Общие требования безопасности".

9.2. При проектировании производственных зданий и сооружений, а также при организации рабочих мест следует предусматривать следующие мероприятия по снижению шума, воздействующего на человека на рабочих местах:

- а) расположение воздушных компрессоров, эксгаустеров и вентиляторов в обособленных помещениях, облицованных звукопоглощающими конструкциями;
- б) установку конденсатоотводов на паропроводах во избежание гидравлических ударов;
- в) установку на молокопроводах у насосов гибких соединительных манжет или вставок из армированных резиновых труб длиной 30 - 35 см;
- г) установку молокопроводов и воздухопроводов в местах крепления к строительным конструкциям с применением упругих прокладок;
- д) изоляцию термокомпрессора и калоризаторов в цехах сгущения молока.

Б. Вибрация

9.3. Нормируемыми параметрами вибрации являются среднеквадратичные величины колебательной скорости в октавных полосах частот или амплитуды перемещений, возбуждаемые работой оборудования (машин, электродвигателей, вентиляторов и т.п.) и передаваемые на рабочие места в производственных помещениях (сиденья, пол, рабочая площадка).

9.4. Допускаемые величины параметров вибрации на постоянных рабочих местах в производственных помещениях при непрерывном воздействии в течение рабочего дня принимать по Санитарным нормам проектирования промышленных предприятий.

Приложение N 1

МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ПОЛОВ И ОТДЕЛКИ СТЕН И ПОТОЛКОВ ПОМЕЩЕНИЙ ОСНОВНОГО И ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВ

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотривших на сайте [фахверковые дома](#).

| -----T----- | | | |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------|
| -----T----- | | -----T----- | |
| Наименование контроля | п | Материалы отделки и тип | п |
| помещений | + | -----T----- | -----T----- |
| -----+ | | | |
| полов | п | стен и перегородок | потолков |
| -----+ | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| -----+ | | | |
| Отделение приемки | Цементная штукатурка на | Окраска | |
| Керамическая | | | |
| молока и мойки | всю высоту, облицовка | | |
| эмульсионным | кислотоупорная | | |
| автомолцистерн | глазурованной плиткой | покрытием | плитка |
| ТКД | | | |
| | на высоту 3,6 м, выше - | | толщ. 35 |
| мм с | | | |
| | окраска эмульсионным | | разделкой |
| швов | | | |
| | красителем до низа | | |
| полимерными | | | |
| | несущих конструкций | | замазками |
| или | | | |
| | | | бетон |
| марки | | | |
| | | | 300 |
| толщиной | | | |
| | | | 200 |
| мм | | | |
| Помещение учета, | Известково-цементная | Известковая | Линолеум |
| или | | | |
| шоферская, комната | штукатурка на всю | побелка | |
| поливинилхло- | | | |
| КИП и автоматики, | высоту с последующей | | ридная |

плитка |

| | | | |
|-----------------------|-------------------------|------------|-----------|
| кабинеты: начальника | окраской эмульсионным | | |
| | | | |
| цеха, мастеров, | красителем до низа | | |
| | | | |
| механика, начальника | несущих конструкций | | |
| | | | |
| с аммиачной, | | | |
| | | | |
| компрессорной, | | | |
| | | | |
| заведующего | | | |
| | | | |
| лабораторией, комната | | | |
| | | | |
| техперсонала | | | |
| | | | |
| Отделения: | Цементная штукатурка на | Окраска | |
| Керамическая | | | |
| заквасочное, | всю высоту, облицовка | | |
| эмульсионным | кислотоупорная | | |
| аппаратное, творожное | глазурированной плиткой | красителем | плитка |
| ТКД | | | |
| и подготовительное | на высоту 2,4 м, выше - | | толщиной |
| не | | | |
| при нем, розлива, | окраска эмульсионным | | менее 20 |
| мм с | | | |
| переработки сыворотки | красителем до низа | | разделкой |
| швов | | | |
| (сушка и стужение), | несущих конструкций | | |
| полимерными | | | |
| восстановления сухого | | | |
| замазками | | | |
| молока, выработки | | | |
| | | | |
| сыра, наводки | | | |
| | | | |
| рассола, соляное, | | | |
| | | | |
| обработки и упаковки | | | |

| | | | |
|-----------------------|-------------------------|------------|----------|
| сыра в пленку, | | | |
| выработки молочного | | | |
| сахара, расфасовки | | | |
| молочных консервов, | | | |
| выработки мороженого, | | | |
| подготовки жиров и | | | |
| фосфатидов, выработки | | | |
| продуктов для детей | | | |
| раннего возраста, | | | |
| моечных различного | | | |
| назначения, маслоцех, | | | |
| цех цельномолочной | | | |
| продукции на | | | |
| сыродельных и | | | |
| молочно-консервных | | | |
| заводах | | | |
| Стерилизация | Известково-цементная | Окраска | |
| Керамическая | | | |
| и стужение молока, | штукатурка на всю | | |
| эмульсионным плитка | | | |
| сушка молока, | высоту, облицовка | красителем | толщиной |
| 13 мм | | | |
| химическая | глазурированной плиткой | | |

| | | |
|---|---|-------------|
| и бактериологическая лаборатория, | на высоту 2,4 м, выше - | |
| этикетировочное отделение, отделение выпечки вафель, сироповарочное отделение | окраска эмульсионным красителем до низа несущих конструкций | |
| Камеры хранения Мозаичные | Цементная штукатурка | Известковая |
| готовой продукции, бетонные | на всю высоту | побелка |
| хладостатная камера, плиты, | с последующей окраской | |
| камеры созревания сыров, 300 | эмульсионным красителем до низа несущих конструкций | бетон М-300 |
| предварительного хранения творога, сметаны и сливок, | | |
| камера закалочная, контейнерная, склад гидрожиров | | |
| и фосфатидов | | |
| Термостатная камера, | Известково-цементная | Известковая |

| | | | |
|-----------------------|-------------------------|---------|-------------|
| Мозаичные | | | |
| экспедиция, | штукатурка на всю | | побелка |
| бетонные | | | |
| отделения: сборки | высоту с последующей | | |
| плиты, | | | |
| коробов, отгрузки | окраской эмульсионным | | бетон М- |
| 300 | | | |
| сыра, хранения сырных | красителем до низа | | |
| | | | |
| форм | несущих конструкций | | |
| | | | |
| Склады: материальный, | Затирка швов и дефектов | | Известковая |
| Мозаичные | | | |
| хранения тары, | кладки цементным | | побелка |
| бетонные | | | |
| бумаги, картона, | раствором с последующей | | |
| плиты, | | | |
| фольги, припасов, | известковой побелкой | | бетон М- |
| 300 | | | |
| моющих средств, | | | |
| | | | |
| сухого молока, | | | |
| | | | |
| молочного сахара, | | | |
| | | | |
| сухой сыворотки, | | | |
| | | | |
| стуженных и сухих | | | |
| | | | |
| консервов, соли | | | |
| | | | |
| Тепловой пункт, | Затирка швов и дефектов | | Известковая |
| Бетон | | | |
| насосная, | кладки цементным | побелка | марки |
| 300 | | | |
| трансформаторная | раствором с последующей | | |
| | | | |
| подстанция, щелочная, | известковой побелкой | | |
| | | | |
| венткамеры, помещение | | | |

| | | | |
|--|---|---------|-------------|
| кондиционеров | | | |
| Аппаратное и машинное Керамическая | Известково-цементная | | Известковая |
| отделения аммиачной плитка | штукатурка на всю | | побелка |
| компрессорной, мм | высоту с последующей | | толщ. 13 |
| отделение воздушных компрессоров, | окраской эмульсионным красителем до низа | | |
| тамбуры, лестничные клетки | несущих конструкций | | |
| Комната дежурного Бетон | Разделка швов с | | Известковая |
| слесаря, слесарное 300 | последующей окраской | побелка | марки |
| и электроремонтное отделения, помещение | эмульсионным красителем до низа несущих | | |
| главного распределительного | конструкций | | |
| щита, зарядная электропогрузчиков, | | | |
| ремонтная электропогрузчиков, | | | |
| инструментальная, тарная мастерская | | | |

| | | |
|---------------------------------|-------------------------|----------------|
| Кузница Клинкерный | Затирка швов и дефектов | Известковая |
| на | кладки цементным | побелка кирпич |
| ребро | раствором с последующей | |
| | известковой побелкой | |
| Прачечная Керамическая | Цементная штукатурка на | |
| плитка | всю высоту, облицовка | |
| 13 мм | глазурованной плиткой | толщиной |
| | на высоту 2,4 м, выше - | |
| | окраска эмульсионным | |
| | красителем до низа | |
| | несущих конструкций | |
| Душевые Керамическая | Цементная штукатурка на | Масляная |
| плитка | всю высоту, облицовка | окраска |
| 13 мм | глазурованной плиткой | толщиной |
| | до низа несущих | |
| | конструкций | |
| Санитарные узлы Керамическая | Цементная штукатурка на | Известковая |
| плитка | всю высоту, облицовка | побелка |
| мм | глазурованной плиткой | толщ. 13 |
| | на высоту 2,1 м, выше - | |

| | | | |
|--------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------|
| | | окраска эмульсионным | |
| | | красителем до низа | |
| | | несущих конструкций или | |
| | | на 200 мм ниже потолка | |
| Гардероб рабочей же | Известково-цементная | То же | То |
| одежды | штукатурка на всю | | |
| | высоту, облицовка | | |
| | глазурованной плиткой | | |
| | на высоту 2,1 м, выше - | | |
| | окраска эмульсионным | | |
| | красителем до низа | | |
| | несущих конструкций | | |
| Гардероб домашней | Известково-цементная | -"- | -"- |
| одежды | штукатурка на всю | | |
| | высоту, окраска | | |
| | эмульсионным красителем | | |
| | до низа несущих | | |
| | конструкций | | |
| Депустационный зал из | Известково-цементная | | Подвесной |
| | штукатурка на всю | | |

| | | | |
|--------------|--|-------------------------|--------|
| акмиграновой | | | |
| | | высоту, облицовка ДСП, | плитки |
| | | офанерованная шпоном из | |
| | | древесины ценных пород | |

-----+-----+-----+-----

Примечание:

1. В охлажденных камерах наряду с цементной штукатуркой по теплоизоляционному слою возможно применить плоские асбестоцементные плиты с последующей побелкой их известью.
2. Отделка стен помещений выше несущих конструкций аналогична отделке потолка.
3. Материалы для покрытия полов приняты в соответствии с Указаниями по проектированию и устройству полов в помещениях с агрессивными средами на предприятиях мясной и молочной промышленности ВСН-1-74.

Приложение N 2

СОСТАВ БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ЦЕХОВ И ПРОИЗВОДСТВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ САНИТАРНОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ

| Группа помещений | Санитарная характеристика | Примерный перечень | Состав бытовых помещений |
|--|----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| производственных специальных процессов | производственных процессов | процессов, операций, работ | общих |

| 5 | 1 | 2 | 3 | 4 |
|-------|-------------------|-------------------|-------------|--------|
| I | Производственные | | | |
| | процессы, | | | |
| | осуществляемые в | | | |
| | помещениях, в | | | |
| | которых избытки | | | |
| | явного тепла | | | |
| | незначительны | | | |
| | (не более | | | |
| | 20 ккал/куб. м в | | | |
| | час) и отсутству- | | | |
| | ют значительные | | | |
| | выделения влаги, | | | |
| | пыли, особо | | | |
| | загрязняющих | | | |
| | веществ: | | | |
| ванны | а) вызывающие | Основные процессы | Гардеробная | Ножные |
| | загрязнение рук, | в ремонтно- | уличной, | |

| | | | |
|-------|-------------------|-------------------|--------------|
| | специальной | механической, | домашней и |
| | одежды, а в | бондарно-ящичной | специальной |
| | отдельных случаях | и электро- | одежды; |
| | и тела | технической | душевые из |
| | | мастерских, | расчета |
| | | работы в жестяно- | 15 чел. на |
| | | баночном цехе, | 1 душевую |
| | | обслуживание | сетку для |
| | | холодильных | мужчин, |
| | | установок | 12 человек - |
| | | | для женщин; |
| | | | умывальные |
| | | | из расчета |
| | | | 10 человек |
| | | | на 1 кран |
| ванны | в) вызывающие | Обслуживание | Гардеробная |
| | загрязнение рук, | насосных станций | уличной и |
| | специальной | и водоканализа- | рабочей |
| | одежды и тела | ционных устройств | одежды, |
| | | | душевые из |

| | | | |
|-------------|-------------------|------------------|--------------------|
| | веществ (кроме | | |
| | вредных) : | | |
| Помещения | в) связанные | Работа в прачеч- | Гардеробные |
| устройства | с воздействием | ной, мойка тары, | уличной, и |
| сушки | влаги, вызывающим | оборудования | домашней и для |
| специальной | намокание | и инвентаря | рабочей одеж- |
| и | специальной | | ды, душевые одежды |
| ножные | одежды и обуви | | из расчета обуви, |
| ванны | | | 5 чел. на 1 |
| сетку | | | душевую |
| | | | для мужчин, |
| | | | 4 - для |
| | | | женщин; |
| | | | умывальные |
| | | | из расчета |
| | | | 20 чел. на |
| | | | 1 кран |
| ванны, | д) при | Хранение и | Гардеробные Ножные |
| мед- | температуре | транспортировка | уличной, комната |
| (при | воздуха на | молочных | домашней и осмотра |

| | | | |
|---------------|-------------------|-------------------|-----------------|
| отсутствии | рабочих местах | продуктов | специальной |
| здравпункта), | ниже +10 °С при | | одежды |
| маникюрная, | работах на | | (открытые |
| помещение для | открытом воздухе | | вешалки или |
| сушки | | | открытые |
| специальной | | | шкафы), |
| одежды, | | | душевые - 5 |
| помещения | | | человек на 1 |
| устройства | | | душевую сетку и |
| обогрева- | | | для мужчин, для |
| работаю- | | | 4 - для ния |
| щих | | | женщин; |
| из | | | умывальные |
| | | | расчета |
| | | | 20 чел. на |
| | | | 1 кран |
| IV Комната | Производственные | Технологические | Гардеробные |
| медосмотра | процессы, требую- | операции в прием- | уличной, |
| (при | щие особого | ном, аппаратном, | домашней и |
| отсутствии | режима для обес- | сыродельном, | специальной |

РАСЧЕТНЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ И КРАТНОСТИ ВОЗДУХООБМЕНОВ В ОТДЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ЗДАНИЙ

| N | Наименование помещений | Расчетная температура воздуха | Кратность обмена воздуха |
|----|---|-------------------------------|--------------------------|
| 1. | Моечные отделения инвентаря и оборудования | +16 | 7 |
| 2. | Помещение расфасовки сухого молока | +16 | 6 |
| 3. | Помещение расфасовки мороженого | +16 | 5 |
| 4. | Склады и кладовые (отапливаемые) различного назначения для хранения продуктов, инвентаря и т.п. | +12 | - |
| | | +14 | 0,5 |
| | | по технологическим | |

| | | нормам | | |
|-----|---|--------|---|---|
| 5. | Лабораторные помещения, весовые | +16 | 3 | 3 |
| | Химические лаборатории при наличии местных отсосов | +18 | | по скоростям в рабочем проеме шкафа |
| | при отсутствии местных отсосов | +18 | 8 | 10 |
| | бактериологические лаборатории | +18 | 4 | 5 см. ние п. |
| 6. | Помещение АТС, аккумуляторные кислотные зоны | +10 | 8 | 10 вытяжки нижней |
| | из | | | - 1/3, верхней |
| | зоны | | | |
| 2/3 | | | | - |
| | аккумуляторные щелочные | +10 | 2 | 3 |
| 7. | Помещения вспомогательного блока | | | |
| | инструментальная | +16 | 5 | 5 |

┌-----+-----+-----+-----+-----

Примечание:

1. Приточный воздух в размере однократного воздухообмена на компенсацию вытяжки подается от приточной системы, обслуживающей баклабораторию, в тамбур или коридор.

2. Расчетная температура воздуха в помещении в теплый период года (температура наружного воздуха +10 °С и выше) не должна превышать более чем на 3 °С расчетную летнюю температуру наружного воздуха для проектирования вентиляции (расчетные параметры А).

3. При установке в помещениях мойки инвентаря и подготовки тары (моечных машин, баков для мойки фляг и т.п.) кратность обмена следует определять по количеству воздуха, удаляемого местными отсосами, и удаляемого воздуха из верхней зоны в объеме не менее однократного обмена в час.

4. Над открытыми ваннами для мойки тары и инвентаря с температурой воды ниже 60 °С устройство вытяжных зонтов не рекомендуется.

5. При установке в складах разного назначения технологического оборудования, при работе которого может выделяться влага, воздухообмен определяется расчетом.

Директор института

Б.С.КЛИМЕНКО

Главный инженер института

В.Н.НАРАЕВ

Начальник технического отдела

В.Ф.КОТЕЛЬНИКОВА

Приложение N 4

**СПИСОК НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ, ИСПОЛЬЗОВАННОЙ В
ДАННЫХ "ТРЕБОВАНИЯХ"**

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотревших на сайте [фахверковые дома](#).

Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий. СН 245-71. Стройиздат, 1972 г.

Временные нормы технологического проектирования и технико-экономические показатели предприятий молочной промышленности. М., Гипромолпром, 1973 г.

Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию. М., Минздрав СССР, 1974 г.

Санитарные правила для предприятий молочной промышленности. М., ЦНИИТЭИ, 1974 г.

Временная инструкция по мойке и дезинфекции оборудования на молочных предприятиях. М., ЦНИИТЭИ Минмясомолпрома СССР.

Указания к проектированию и эксплуатации установок искусственного ультрафиолетового облучения на промышленных предприятиях. М., Минздрав СССР, 1975 г.

Указания по проектированию и устройству покрытий полов в помещениях с агрессивными средами на предприятиях мясной и молочной промышленности. ВСМ-1-74. М., Гипромясо, 1974 г.

Указания по строительному проектированию предприятий, зданий и сооружений пищевой промышленности. СН 124-72. М., Стройиздат, 1973 г.

Гигиенические нормы допустимых уровней звукового давления и уровней звука на рабочих местах. N 1004-73. М., Министерство здравоохранения СССР, 1973 г.

Строительные нормы и правила. Часть II. Генеральные планы промышленных предприятий. Нормы проектирования. СНиП II-92-76. Москва, 1976 г.

Строительные нормы и правила. Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий. Нормы проектирования. СНиП II-92-76. Москва, 1977 г. (Взамен СНиП II-М-3-68. Москва, 1970 г.).

Строительные нормы и правила. Искусственное освещение. Нормы проектирования. СНиП II-A.8-72. Москва, 1973 г.

Строительные нормы и правила. Искусственное освещение. Нормы проектирования. СНиП II-A.9-71. М., Стройиздат, 1972 г.

Строительные нормы и правила. Внутренний водопровод и канализация зданий. СНиП II-30-76. М., Стройиздат, 1976 г.

Строительные нормы и правила. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. СНиП II-Л.8-71. М., Стройиздат, 1972 г.

Временные отраслевые нормы искусственного освещения для предприятий молочной промышленности. ВСН-645/755. М., Гипромолпром, 1976 г.

Строительные нормы и правила. Водоснабжение. Наружные сети и сооружения. СНиП II-31-74. М., Стройиздат, 1975 г.

Строительные нормы и правила. Канализация. Наружные сети и сооружения. СНиП II-32-74. М., Стройиздат, 1974 г.

Не официальная версия документа (однако достоверная) бесплатно предоставляется клиентам компании ДревГрад смотревших на сайте [фахверковые дома](#).

Строительные нормы и правила. Отопление и вентиляция и кондиционирование воздуха. Нормы проектирования. СНиП II-33-75. Москва, Стройиздат, 1975 г.

Методические указания по проектированию помещений для приготовления бактериальных заквасок на предприятиях маслодельной и сыродельной промышленности. ВНИИМС, 1976 г.

Рекомендации по организации заквасочного дела на городских молочных заводах. ВНИМИ, 1972 г.

Система стандартов безопасности труда. Шум. Общие требования безопасности. ГОСТ 12.1.003-76. М., Издательство стандартов, 1976 г.

Предприятия бытового обслуживания населения. Нормы проектирования. СНиП II-80-75. М., Стройиздат, 1976 г.

Указания по проектированию цветовой отделки интерьеров производственных зданий промышленных предприятий. СН 181-70. М., Стройиздат, 1970 г.

Строительные нормы и правила. Холодильники. СНиП II-105-74. М., Стройиздат, 1974 г.