

О санитарно-техническом состоянии молоко и мясоперерабатывающих предприятий и молочно-товарных ферм Могилевского района и о готовности их к работе в весенне-летний сезон.

На контроле санитарной службы г. Могилева и Могилевского района находятся молоко и мясоперерабатывающие предприятия ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Могилевская фабрика мороженого», ОАО «Могилевский мясокомбинат», участок переработки молока ОАО «Агрокомбинат Приднепровский», молочный цех ЗАО «Агрокомбинат «Заря», мясоперерабатывающий цех ЗАО «Агрокомбинат «Заря», ОАО «Агрокомбинат «Восход».

Все предприятия по переработке молока и мяса обеспечены централизованным водоснабжением, в том числе горячим, канализацией, отоплением. На предприятиях разработаны программы производственного контроля. В настоящее время на ряде предприятий проводится их корректировка в соответствии с существующими требованиями. В соответствии с координационным планом в 2012 г. проведена проверка ОАО «Бабушкина крынка», ОАО «Агрокомбинат «Восход», ОАО «Агрокомбинат «Приднепровский», ОАО «Могилевская фабрика мороженого».

В ходе проверки установлено: ОАО «Бабушкина крынка» Министерство сельского хозяйства и продовольствия расположено по адресу г. Могилев, ул. Павлова, 3, форма собственности – частная с долей государственной.

Мощность комбината на момент проверки по переработке сырого молока 870 тонн в сутки. Молоко поступает с районов: Могилевский, Дрибинский, Кировский, Кричевский, Крутянский, Краснопольский, Бельничский, Костюковичский, Хотимский, Шкловский и Горецкий. За 2011год поступило сырого молока сортом экстра- 49,9%, высшего сорта –41,9%, первого сорта – 5,4%, второго сорта – 2,8%. Возвращено хозяйствам по несоответствию качества сырья 92 случая в количестве - 179,1 т. За два месяца 2012года поступило сырого молока сортом экстра- 58,3%, высшего сорта – 37,2%, первого сорта – 1,0%, второго сорта – 2,5%. ,возвращено 68,5т, в том числе 2 случая фальсификация водой -5,1т, 10 случаев наличие антибиотиков – 27,0т, 1 случай по цвету молока (розовое) – 1,5т, 2 случая превышение показателя соматических клеток – 11,4т, 14 случаев по показателям кислотности – 23,5т.

Поставщиками молока для продуктов детского питания определены следующие хозяйства Могилевского района:

ЗАО «Агрокомбинат «Заря» (МТФ «Гигант»), СПК «Польковичи» (МТФ «Польковичи»), ОАО «Агрокомбинат «Восход» (МТФ «Вильчицы»), СПК «Михалевский» (МТФ д.Михалево), СПК «Авангард» (МТФ д.Суммароково).

На предприятии разработана проектная документация: «Модернизация производственного корпуса с установкой технологического оборудования ОАО «Бабушкина крынка», разработанная УП «Белорит» г. Минск и корректировка проекта выполнена индивидуальным предпринимателем Морозовой Т.И. (свидетельство 790632086 г. Могилева) и проект «Модернизация производства ОАО «Бабушкина крынка», разработанный ООО «Неодикс» г. Минск.

Проектами предусматривается переработка сырого молока до 1065 т в сутки. С учетом реконструкции аппаратного участка с установкой линии пастеризации молочной продукции производительностью 25т/час проектная мощность по переработке сырого молока составит 1565 тонн в сутки, включая цех детского питания-1595 тонн в сутки.

В соответствии с проектом «Реконструкция цеха сухих молочных в цехе сухих молочных продуктов с установкой газогенераторов в главном производственном корпусе по ул. Академика Павлова,3 в г. Могилеве на ОАО «Бабушкина крынка» проведена модернизация сушильной установки №1. В результате модернизации получена современная 3-хступенчатая распылительная сушилка, типа VRC 5. Первая стадия сушки осуществляется в сушильной башне, вторая стадия сушки происходит в нижней части сушильной башни в интегрированном флюидном (кипящем) дне со специальной перфорированной решеткой. Третья стадия досушки и охлаждения высушенного продукта происходит в виброкипящем желобе. На поставленное оборудование имеется техническая документация, предоставленная ООО «Воздухоторг» Словацкая Республика.

Согласно проекта «Модернизация производства ОАО «Бабушкина крынка», разработанного ООО «Неодикс» г. Минск, установлено оборудование: в творожном участке новая линия производства творога зерненного «ОБРАМ» производительностью 5,0 т творога в сутки. В комплект линии входят два коагулятора, отделитель сыворотки, башня для промывки творожного зерна, пресс для отделения влаги после промывки зерна, креммер для смешивания творожного зерна со сливками и солью, фасовочный автомат. В связи с вводом расширен ассортимент творожных изделий: творог зерненный со сливками «Кали ласка», творог зерненный со сливками «Кали ласка» и с фруктовым наполнителем.

В соответствии с проектом в аппаратном участке установлены:

- вторая линия пастеризации и сепарирования молока производительностью 25т/час в комплекте с пастеризационно-охладительной установкой, сепаратором-сливкоотделителем, бактофугой, нормализующим узлом, гомогенизатором;
- линия пастеризации и охлаждения смесей для производства кисломолочных продуктов производительностью 10т/час в комплекте с гомогенизатором и выдерживателем;
- СИП-мойка аппаратного и участка розлива.

Заменены все продуктопроводы аппаратного участка, участка розлива, заменены два охладителя для сливок, заменены люки на всех емкостях.

На участке приемки молока установлены: две емкости по сто тонн каждая для молока, четыре модуля приемки молока, заменены продуктопроводы, охладители молока, в емкостях хранения молока заменены люки.

На участке розлива установлены два двухручьевых автомата с бактерицидными лампами розлива молочных продуктов производительностью 5 т/час.

В заквасочном отделении на участке производства закваски заменены емкости по производству грибковой и производственной закваски для кефира, заменены продуктопроводы, клапана и трубопроводы лед-воды, водопроводной воды и пара, заменена система вентиляции, а также проведен капитальный ремонт с заменой плиточного покрытия стен, пола и ремонта потолка.

В микробиологической лаборатории проведена полная реконструкция с организацией «чистых» и «грязных» зон, с заменой лабораторного оборудования, мебели и инвентаря.

На предприятии внедрены и действуют:

- система менеджмента качества разработки и производства молока, молочной продукции, сыров, майонезов и заменителя цельного молока соответствующего требованиям СТБ ISO 9001-2009;
- система менеджмента безопасности пищевых продуктов производства и хранения молока, кисломолочных продуктов, сухих молочных продуктов,

мороженого, масла сливочного (методом непрерывного сбивания), соответствующая требованиям СТБ ИСО 22000-2006;

- система менеджмента безопасности пищевых продуктов производства и хранения сыров, соответствующая требованиям СТБ ИСО 22000-2006;
- система менеджмента качества проектирование и производство молока и молочных продуктов: кисломолочных продуктов; сухих молочных продуктов; мороженого; масла сливочного (методом непрерывного сбивания); продуктов детского питания; сыров, соответствующая требованиям LST EN ISO 9001:2008;
- система менеджмента безопасности пищевых продуктов, проектирование и производство молока и молочных продуктов: кисломолочных продуктов; сухих молочных продуктов; мороженого; масла сливочного (методом непрерывного сбивания); продуктов детского питания; сыров, соответствующая требованиям LST EN ISO 22000:2005;
- система управления окружающей средой разработки и производства молока и молочных продуктов, сыра и майонеза соответствующая, требованиям СТБ ИСО 14001-2005;
- система управления охраной труда производства молока и молочных продуктов; соответствующая требованиям СТБ 18001-2009 (OHSAS 18001:2007). 2006 г.

Согласно раздела II Единого перечня товаров Таможенного союза, подлежащих государственной регистрации, получены свидетельства о государственной регистрации, оформленные по Единой форме, на следующие виды продукции:

- молоко детское стерилизованное № ВУ 60.61.01.005.Е. 000256.07.11;
- кефир детский № ВУ 60.61.01.005.Е. 000256.07.11;
- молоко детское обогащенное витаминами С, В1, РР № ВУ 60.61.01.005.Е. 000030.01.12;
- биопродукт кисломолочный «Бифиленд» № ВУ 60.61.01.004.Е. 000059.03.12.

Производственный контроль на предприятии осуществляется в соответствии с Программой производственного контроля на ОАО «Бабушкина крынка», утвержденной 10.02.2012г. директором И.П. Конончуком. Работа лаборатории осуществляется согласно схем техноконтроля качества ОАО "Бабушкина крынка", охватывает все этапы производства (готовая продукция, технологические процессы, лабораторный контроль по показателям безопасности, входной контроль припасов и материалов и др.). Лабораторный контроль продукции по показателям безопасности осуществляется согласно Графика контроля сырья и готовой продукции, утв. начальником производственной лаборатории Т.И. Манцевич 02.01.2012г., на договорной основе с аккредитованными лабораториями (ГУ «Белгосветцентр», ВСУ «Могоблветлаборатория», ГУ «РНПЦ гигиены», РУП «Бел ГИМ», РУП «МогЦСМС», УЗ «Могилевский облЦГЭиОЗ»). Лаборатория производит контроль за качеством воды согласно утвержденной рабочей программы.

Проведенный анализ выполнения программы производственного контроля свидетельствует, что объём и периодичность проведения лабораторных испытаний согласно схем лабораторного контроля соблюдены.

Внезапно обследовано 70 человек (работников предприятия) на возбудителей дизентерии, сальмонеллеза и др.

Проведен отбор 40 проб сырья, промежуточной и готовой продукции, 27 проб воды, 20 смывов для лабораторных исследований. Все пробы соответствуют требованиям.

В ходе обследования выявлены нарушения санитарных правил и норм 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31.12.2002г №147, «Санитарных правил для хозяйственно –

питьевых водопроводов» 2.1.4.12-3-2005; СНП и ГН «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденных Постановлением МЗ РБ № 98 от 16.07.2010 г., СанПиН «Санитарные правила и нормы для предприятий по обслуживанию автомобилей» № 9-91 РБ 98.

1. Не производится по мере загрязнения покраска или побелка стен и потолков: в тарном цеху, в камере хранения глазури, в маслокамере, в камере хранения фруктовых наполнителей, в компрессорной, котельной (в том числе в душевых компрессорной, котельной) на стенах и потолках местами отпала штукатурка и побелка, почернели местами стены, в аппаратном участке частично стена на участке прохождения электрокоммуникаций не покрашена (имеются пятна от сварки), п.5.11.

2. В тарном цеху полы имеют трещины, щели, на стенах отпадает краска, на потолке отпадает побелка п.5.11, п.5.13.

3. Полы в ряде помещений имеют выбоины: частично в маслоцехе, в цехе розлива, в экспедиции хранения цельномолочной продукции №1 и №2, в компрессорной, в материальном складе хранения припасов и фруктовых наполнителей п.5.13.

4. В маслоцеху резервуары №1,2,3,4,5 для хранения пастеризованных сливок, пахты имеют неплотно закрывающиеся крышки: уплотнительные резинки местами разорваны или свисают, на участке розлива в резервуаре №5 для термизированного йогурта нет уплотнительной резинки на люке, в цехе мороженого в резервуаре №2 разорвана уплотнительная резинка на люке п.10.8.

5. Не проведен производственный контроль замеров освещенности на рабочих местах в заквасочном отделении и на участке выработки майонеза, параметров микроклимата в транспортном цеху (санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий п.8) и СанПиН 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов» п. 8.1., 8.17. (протокол измерений параметров физических факторов № 88 от 8 декабря 2011г.)

6. Освещенность на 17 рабочих местах из 25 обследованных в соответствии с графиком проведения инструментальных исследований на 2011год находится ниже допустимых значений, установленных требованиями ТКП 45-2.04-153-2009 «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования» приемно-аппаратный участок, цех СОМ, маслоцех, творожный участок, цех сухой подсырной сыворотки (протокол измерений параметров физических факторов № 88 от 8 декабря 2011г.) и СанПиН 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов» п. 8.1.

7. Параметры микроклимата на 4 рабочих местах из 45 обследованных в соответствии с графиком проведения инструментальных исследований на 2011год находятся ниже допустимых значений, установленных требованиями СанПиН 9-80 РБ 98 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» и СанПиН 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов» п. 8.17, 16.3(цех сухой подсырной сыворотки, цех СОМ, участок розлива) (протокол измерений параметров физических факторов № 88 от 8 декабря 2011г.)

8. Уровень шума на 19 рабочих местах из 29 обследованных в соответствии с графиком проведения инструментальных исследований на 2011год превышает ПДУ, установленные Санитарными правилами и нормами 2.2.4/2.1.8.10-32-2002 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки», СанПиН 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов» п.16.5.

9. В маслоцехе и тарном участке частично лотки для канализационных стоков открыты п.7.16.

10. В маслоцеху разборные части с линии глазированных сырков хранятся частично на технологическом оборудовании п.11.11

11. На линии производства глазированных сырков емкость для растопки жира с внутренней поверхности не гладкая со следами сварки 10.2.

12. В помещении тарного цеха на линии мойки полиэтиленовых ящиков не работает электролампа, не работает местная вытяжная вентиляция п.8.16.,8.18.

13. В помещении маслоцеха и творожного участка для хранения моющих средств и рецептурном отделении цеха мороженого отсутствует вентиляция п.8.16.

14. В цехе сухой подсырной сыворотки на трехсекционных ваннах отсутствуют решетки для сушки деталей 11.11.

15. Помещение для мойки поддонов не эксплуатируется, отсутствует вода п.11.10.

16. На момент проведения проверки в 12 часов 45 минут 24.02.2012 года проводилась перевозка сырого молока транспортным средством (молоковозом) ОАО «Бабушкина крынка» Кировский филиал (государственный номер ТС 0433) не соответствующим требованиям санитарных норм и правил : 1) молочная цистерна транспортного средства снаружи находилась в неудовлетворительном санитарном состоянии (ржавчина, вздутая краска, грязь); 2) срок действия санитарного паспорта на транспортное средство (государственный номер ТС 0433) истек 28.01.2011 года п.15.3

17. 06.03.2012 г. В 14-20 установлено: не пройдено флюорографическое обследование на туберкулез слесарем сантехником Прудниковым В.М. (дата предыдущего обследования 19.01.2011г. и машинистом насосной станции 2-подъема Нестерович О.А. (дата предыдущего обследования 11.01.11г. что является нарушением «Санитарных правил для хозяйственно-питьевых водопроводов» 2.1.4.12-3-2005, п.22 «Инструкция о порядке проведения обязательных медицинских осмотров работающих» (приложение 3) утвержденной постановлением МЗ РБ 28.04.10г. №147.

18. Не функционируют системы приточной и вытяжной механической вентиляции (находятся в неисправном состоянии) для тарного участка, сычужного отделения творожного участка (в помещении тарного участка стоит пар от моечной машины, на потолке, стенах, трубопроводах образуется конденсат) – п.33 СНП и ГН «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», утвержденных Постановлением МЗ РБ № 98 от 16.07.2010 г.;

19. В журнале эксплуатации вентсистем отсутствуют отметки лиц, выполнивших ремонтные работы и принявших эти работы, не вносятся сведения об очистке и замене фильтров, с января текущего года журнал не ведется – п.п. 40, 41 СНП и ГН № 98-2010;

20. В графике ППР отсутствуют перечень регламентных работ и отметки о выполненных работах – п.38 СНП и ГН № 98-2010;

21. Отсутствует маркировка на элементах вентиляционных систем (по ходу движения воздуха) п. 43 СНП и ГН № 98-2010;

22. Не работают душевые для рабочих транспортного цеха, котельной - п.п.261, 267 СНП и ГН № 98-2010.

23. На технологическом оборудовании (моечной машине) тарного участка допускается хранение и сушка обуви, одежды СанПиН 2.3.4.13-19-2002 «Производство молока и молочных продуктов» п. 19.1.

24. В производственных помещениях ремзоны хранятся технические жидкости в таре, не имеющей соответствующей маркировки - п. 26 СНП и ГН № 98-2010.

25. Помещение для хранения технических масел загромождено продукцией в металлической бочкотаре, полы грязные, скользкие, отмечается разлив масел, которое растекается по помещению и на территорию, отсутствует вентиляция в помещении - 4.9, . СанПиН 9-91 РБ 98, п. 29 СНП и ГН № 98-2010.

26. На территории, прилегающей к помещению для хранения технических масел транспортного цеха, отмечается загрязнение нефтепродуктами, техническими маслами, хранится пустая бочкотара, автопокрышки, газовые баллоны, металлолом, отсутствует твердое покрытие почвы, ограждение; контейнеры для сбора промасленных фильтров и ветоши установлены на почву, площадка не оборудована твердым покрытием, вокруг контейнеров почва загрязнена маслами - 4.11. СанПиН 9-91 РБ 98.

27. Осмотровые каналы залиты водой, полы, стены, ниши для инструмента, осветительной аппаратуры грязные, замазаны - п. 5.12 СанПиН 9-91 РБ 98.

28. В компрессорном цехе в воздушном отделении отмечается течь кровли, стены в подтеках, необходим текущий ремонт; отсутствует вентиляция в санитарно-бытовых помещениях (санузле, гардеробе) п.п. 24, 29 СНП и ГН № 98-2010.

29. Смотровой водопроводный колодец у котельной затоплен водой: на момент обследования в 14.00 6 марта 2012г. велась его откачка (СанПиН 2.1.4.12-3-2005 п.65).

30. В здравпункте светильник общего освещения в санузле не обеспечен сплошным (закрытым) рассеивателем (санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций здравоохранения и к проведению санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в организациях здравоохранения», утвержденные Постановлением МЗ РБ от 09.08.10г. № 109 п. 85).

За выявленные нарушения санитарных правил оштрафованы: юридическое лицо ОАО «Бабушкина крынка» на сумму 5 млн. 250 тыс.руб., главный энергетик Гуровский И.В. на сумму 350 тыс.руб., и.о. начальника санитарно-технического цеха Лидовский А.Н. на сумму 175 тыс.руб., заместитель начальника транспортного цеха Папченко С.В. на сумму 280 тыс.руб.

Кроме того, вынесено предписание от 7 марта 2012г. об отстранении от работы слесаря-сантехника и машиниста насосной станции до прохождения флюорографического обследования, а также вынесено предписание № 79 от 27 февраля 2012г. «О запрещении перевозки сырого молока транспортным средством (молоковоз)...». Администрации предприятия дано предписание об устранении выявленных нарушений

В ОАО «Агрокомбинат «Восход» основными направлениями деятельности – воспроизводство, выращивание и откорм свинины на промышленной основе, производство молока и мяса КРС, выращивание зерновых и кормовых культур. Агрокомбинат на протяжении долгих лет занимает ведущее место в Беларуси среди аналогичных предприятий.

Агрокомбинат «Восход» работает как предприятие полного цикла: самостоятельно производит, перерабатывает и реализует мясо и мясную продукцию: свинину, субпродукты, жиры, мясные полуфабрикаты, колбасные изделия и копчености.

Мясное сырье для производства колбасных изделий и продуктов из свинины используется только охлажденное, не подверженное заморозке. Внедрена система менеджмента качества на производство мясных продуктов в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 9001:2000.

Готовая продукция мясоперерабатывающего цеха реализуется через магазины и торговые точки предприятия, а также отпускается торговым организациям и индивидуальным предпринимателям города Могилева и

области. В ОАО «Агрокомбинате «Восход» имеется 20 торговых точек: 10 магазинов, торгово-производственный центр и 10 торговых павильонов.

Мясоперерабатывающий цех ОАО «Агрокомбинат «Восход» расположен по адресу: Могилевский район, д.Вильчицы. Количество работающих – 58 человек.

Производственная мощность цеха убой составляет 120-130 голов в смену, колбасного цеха - 8-9 тонн продукции в сутки.

Территория мясоперерабатывающего цеха ограждена, заасфальтирована, спланирована для стока атмосферных и талых вод. Для хранения топлива оборудован навес, основные дороги для транспорта и пешеходные дорожки, площадка для временного содержания скота, погрузочно-разгрузочные площадки заасфальтированы. У въездных ворот оборудован дезинфекционный барьер. У второго въезда, выезда дезинфекционный барьер не оборудован. На проходной для пропуска работающих на территорию цеха имеется дезинфекционная подушка, на время обследования не заполнена дезинфицирующим раствором.

Животные на убой поступают из свинокомплекса специальным транспортом хозяйства. Обработка и дезинфекция транспорта производится на территории свинокомплекса. В здании базы предубойного содержания скота имеются навесы и расколы для приема, ветеринарного осмотра животных.

Предприятие обеспечено холодной и горячей проточной водой. Холодное водоснабжение осуществляется от артскважин ОАО «Агрокомбинат «Восход». Ввод водопровода хозяйственно-питьевого назначения на территорию предприятия оборудован в отдельном помещении для холодной воды и отдельно для горячей. В помещениях необходим ремонт местами на стенах потолком имеются потемневшие пятна, отпадает краска. По результатам ведомственного лабораторного контроля вода соответствует требованиям СанПиН 10-124РБ 99 по микробиологическим показателям

Отопление централизованное от городских тепловых сетей. В холодильных камерах предприятия предусмотрена автоматическая регулировка температуры воздуха.

Для хранения готовой продукции на предприятии оборудованы холодильные камеры. В части холодильных камер необходим ремонт стен, потолка, пола.

Для отпуска готовой и сырой продукции оборудованы отдельные экспедиции, взвешивание производится в специальной таре, однако помещение для временного хранения полуфабрикатов не утеплено, пол не имеет гигиенического покрытия, отсутствует холодильное оборудование для временного хранения вышеуказанной продукции.

Для хранения специй имеется помещение в котором необходим ремонт стен и потолка.

Бытовые помещения предприятия размещены в отдельно стоящем здании. Бытовые помещения оборудованы по типу санпропускников. Необходим ремонт в бытовых помещениях: имеются места на стенах с выпавшей плиткой, местами на потолке потемневшие пятна, осыпается краска. В состав бытовых помещений для работников предприятия включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, рабочей и санитарной одежды и обуви, душевые, туалет, комнаты для приема пищи, умывальники для мойки рук с подводкой холодной и горячей воды со стационарными смесителями; дозаторами с жидким мылом; средством дезинфекции для рук; электрополотенцами; инструкцией по мытью рук. Водопроводные краны раковин для мытья рук оснащены локтевым управлением, исключающим контакт с кистями рук. Двери туалетных комнат не оборудованы доводчиками.

В ходе проверки отобрано 4 пробы сырья и готовой продукции в рамках госнадзора согласно плана-графика отбора и доставки проб на 2012 год.

Молочно-товарная ферма д. Вильчицы

Территория, молочно-товарной фермы, находится в удовлетворительном состоянии, ограждена имеется два въезда. Для сбора и временного хранения мусора установлены мусоросборники. При входе в молочный блок фермы дезинфекции обуви имеется дезинфекционные кюветы.

Водоснабжение МТФ от собственной артезианской скважины. Горячее водоснабжение от 4-ех электроводонагревателей. Канализование местное в отстойники, на момент проверки заполнены меньше половины. Навозоудаление механизировано по транспортеру. Имеется наружный туалет.

На молочно товарной ферме содержится 185 голов дойного стада, работает 6 доярок, 3 слесаря животновода.

Имеется следующий набор помещений: молочно моечный блок, комната отдыха (оформлен уголок здоровья), бытовая комната, баня, лаборатория и другие подсобные помещения.

Бытовое помещения оборудовано закрывающимися шкафчиками для раздельного хранения спецодежды и индивидуальной одежды. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены, оборудована умывальная раковина, с дезсредством, жидким мылом, разовым полотенцем.

Доеение коров механизировано, молоко по молокопроводу в холодильник (имеется 2 холодильника импортного производства по 4 тонны). Имеется установка для хранения и централизованной мойки и дезинфекции доильных аппаратов. Для молочных шлангов оборудованы подставки.

Необходим ремонт потолка в бытовом помещении, в комнате отдыха.

Молочно-товарная ферма д. Боровка

Территория, молочно-товарной фермы находится в удовлетворительном состоянии, ограждена имеется 2 въезда. Для сбора и временного хранения мусора установлены мусоросборники.

На молочно товарной ферме содержится 475 голов дойного стада, работает 6 доярок, 3 слесаря.

Водоснабжение МТФ от собственной артезианской скважины. Горячее водоснабжение от 6-и электроводонагревателей. Канализование местное в отстойники.

При входе в молочный блок фермы дезинфекции обуви имеется дезинфекционные кюветы. Имеется следующий набор помещений: молочно моечный блок, доильный зал, комната отдыха, бытовая комната, баня, лаборатория и другие подсобные помещения.

Бытовое помещение оборудовано закрывающимися шкафчиками для раздельного хранения спецодежды и индивидуальной одежды. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены, оборудована умывальная раковина, с дезсредством, жидким мылом, разовым полотенцем.

Доеение коров механизировано, молоко по молокопроводу в холодильник (имеется 2 холодильника импортного производства по 8 тонн). Имеется установка для хранения и централизованной мойки и дезинфекции доильных аппаратов. Для молочных шлангов оборудованы подставки. Имеется лаборатория, установлен прибор автоматического определения показателей качества молока. Для сдаивания первых струек молока имеются специальные кружки, подставки.

Необходим ремонт стен потолка в доильном зале, бытовом помещении.

В ходе проверки выявлены отдельные нарушения санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, оборудованию, содержанию и деятельности предприятий, осуществляющих производство мяса и мясопродуктов», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2011 № 10 в части:

- не оборудован дезинфекционный барьер у второго въезда, въезда п.24

- требуется проведение ремонта в производственных и вспомогательных помещениях мясоперерабатывающего цеха (побелка, покраска стен, потолков,) п.105, 106, 107, 116;
- помещение для отпуски готовой и сырой продукции временного хранения полуфабрикатов не утеплено, пол не имеет гигиенического покрытия, отсутствует холодильное оборудование для временного хранения вышеуказанной продукции; п.105, 69;
- у входов не во все производственные помещения имеются коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.п.132;
- в кишечном отделении не оборудован вентиляционный зонт п.78;
- в части холодильных камер необходим ремонт стен, потолка, пола п. 103;
- двери в производственных помещениях предприятия не оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание п.109;
- двери туалетных комнат не оборудованы доводчиками п. 128.

Выявлены нарушения санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям труда работников и содержанию производственных предприятий», Утвержденные Постановлением МЗ РБ 16 июля 2010 № 98:

- не проведены технические и гигиенические испытания вентиляционных систем, маркировка вентиляционных систем п. 39;
- требуется ремонт санитарно-бытовых помещений центральной ремонтно-механической мастерской (водопроводные трубы и облицовочная плитка покрыты ржавчиной). П. 40, 42, 43;
- не разработаны мероприятия по улучшению условий труда в соответствии с проведенными лабораторно-инструментальными исследованиями на рабочих местах п.286;
- на предприятии не разработана программа производственного контроля, не согласованы графики лабораторных и инструментальных измерений на рабочих местах с органами госсаннадзора на 2012 год на проведение исследований вредных производственных факторов на рабочих местах. п. 281, 282, 287;

Проведены замеры уровня шума, освещенности, микроклимата на рабочих местах. Проведен отбор 3 кулинарных изделий, 21 проба воды, 40 смывов на патогенную микрофлору в том числе бактерии рода сальмонелла для лабораторных исследований, 8 проб готовой продукции и 2 пробы сырья. Обследовано 20 работников на патогенные энтеробактерии.

За выявленные нарушения санитарных правил оштрафованы: заместитель директора Юрченко А.А. на сумму 210 тыс. руб., ветеринарный врач мясоперерабатывающего цеха Климасева Н.П. на сумму 210 тыс.руб.

Молочный цех ЗАО «Агрокомбинат «Приднепровский»

Проектная и фактическая мощность составляет 5 тонн сырого молока в сутки. Участок построен по проекту в 1997 году. Ассортимент вырабатываемых продуктов следующий: молоко фасованное в пленку по 1 литру и сыр «Сулугуни» фасованный в полиэтиленовые мешки по 1 кг.

Водоснабжение цеха осуществляется от существующей водопроводной сети. Для обеззараживания воды в отдельном помещении на вводе водопровода на молочный участок оборудована бактерицидная лампа. канализация – канализационные сети, горячее водоснабжение от котельной, работающей на газообразном топливе. Отопление – от котельной. Вентиляция – естественная и механическая приточно-вытяжная.

Молоко в цех переработки поступает из молочно- товарных ферм ОАО «АК «Приднепровский» (МТФ д. Щежер, МТФ д. Медведовка), справки ветеринарной службы о благополучии МТФ имеются.

При выработке сыра используется сырье: молоко, йодированная соль, ферментный препарат, закваска прямого внесения. На ферментный препарат и закваску имеются удостоверения о гигиенической регистрации. Созданы условия для внесения заквасок для сыра, имеется переносной столик.

В ходе обследования выявлены нарушения санитарных правил СанПиН № 2.3.4.13 – 19 –2002 «Производство молока и молочных продуктов»:

1. покраска и побелка стен и потолков производственных и подсобных помещений молочного цеха ОАО «Агрокомбинат «Приднепровский» не производится по мере необходимости: на стенах и потолках участка приемки молока, участке выработки сыра, в помещении для хранения ледяной воды, моечном помещении, санитарно- бытовых помещениях осыпается побелка, краска; по углам стен имеются места с потемневшей побелкой, отбитой плиткой, со щелями; на плинтусах стерта краска; на площадке участка приемки молока повреждена кровля (разбит шифер); полы местами имеют выбоины, на участке приемки молока повреждено покрытие площадки (п.5.10, 5.11, 5.13);
2. внутрицеховые трубы - водопроводные (холодного и горячего водоснабжения), паровые, канализационные не окрашены в условные отличительные цвета, трубопроводы местами поржавевшие (п.5.15);
3. для мойки и дезинфекции уборочного инвентаря отсутствует моечное помещение с подводкой горячей и холодной воды и сливом для сточных вод (п. 11.7, 11.10);
4. туалеты не оборудованы samozакрывающимися дверями; раковина для мытья рук не обеспечена устройством для антисептики рук (п.6.13);
5. не проводится лабораторный контроль ледяной воды, используемой в технологических аппаратах, из испарителей ледяной воды (п.7.7);
6. технологическое оборудование, танки, моечные ванны не присоединены к канализации через гидравлические затворы с разрывом струи 20- 30 мм от конца сливной трубы до верхнего края воронки (7.17, 10.9);
7. водопроводный кран раковины для мытья рук на участке приготовления сыра поржавел, около раковины отсутствует устройство для антисептики рук; раковина для мытья рук в моечной не обеспечена устройством для антисептики рук, полотенцем и специализированным управлением, исключаяющим контакт с кистями рук (п.7.10);
8. ванна для приготовления сыра и столик для внесения закваски имеют выступающие заклепки, затрудняющие чистку (п.10.2);
9. отсутствует расчет необходимого количества моющих и дезинфицирующих растворов для обработки каждой технологической линии (п.11.2);
10. в журнале мойки и дезинфекции оборудования за 18 марта 2012 года не указан режим мойки и время мойки оборудования и молокопроводов перед началом работы; в то же время проводилась выработка сыра, что следует из «журнала контроля готового сыра» (п.11.3, 11.6);
11. не проводится циркуляционная мойка танков и молокопроводов; не разработаны маршруты мойки оборудования, молокопроводов (п.11.6);
12. для ручной мойки разборных частей оборудования (трубопроводов, кранов) не предусмотрены специальные трехсекционные передвижные ванны с полками для сушки деталей (11.11);
13. на участке приемки сырого молока отсутствуют емкости с моющими и дезинфицирующими растворами, ершами для обработки патрубков автомолцистерны (11.15);
14. шланг для приемки сырого молока на участке приемки сырого молока не закрыт заглушкой или водонепроницаемым чехлом (п.12.8);
15. пастеризационно- охлаждающая установка для молока не обеспечена системой автоматического регулирования температуры пастеризации и терморегистрирующими приборами пастеризации и охлаждения; отсутствуют

сведения об исправности работы клапана возврата непастеризованного молока (п.12.12);

16. отсутствуют термограммы контроля температуры и охлаждения пастеризованного молока с отражением этапов мойки и дезинфекции (п.12.13);

17. ванна для пастеризации сливок не обеспечена системой автоматического регулирования температуры пастеризации, отсутствуют термограммы пастеризации сливок (п.12.12, 12.13);

18. отсутствует электроосвещение в моечном помещении, бытовом помещении (для мужчин) (8.1);

19. в помещении для хранения ледяной воды нет свободного доступа к емкостям для ледяной воды (п.10.6.).

Санитарной службой города Могилева и Могилевского района вынесено предписание от 30 марта 2012г. о приостановлении (запрете) эксплуатации молочного цеха ОАО «Агрокомбинат «Приднепровский» с «12» апреля 2012 года впредь до выполнения вышеуказанных нарушений.

В порядке мониторинга проведено обследование молочно-товарной фермы ЗАО «Агрокомбинат «Заря». Выявлены нарушения санитарных правил:

- нерегулярно проводится очистка территории от мусора;
- при входе в производственные помещения дезковрики несвоевременно заполняются дезраствором.

За выявленные нарушения составлен протокол на начальника молочно-товарного комплекса «Гигант» д. Браково.