

"СОГЛАСОВАНО"

Главный ветеринарный врач ЦСБ



мероприятий по профилактике острых желудочно-кишечных заболеваний на 1984 год по Балвскому мясокомбинату.

Наименование мероприятий.	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
I	1	2
1	2	3

ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

- Обеспечить выполнение плана мероприятий по улучшению пропаганды гигиенических и медицинских знаний производственного и инженерно-технического персонала на мясокомбинате.

В течение года.

Администрация, зав. медпунктом.
- В период подготовки к сезону массовой переработки скота провести на должном техническом уровне все основные мероприятия по обеспечению стабильной работы предприятия – технологическое, энергетическое, холодильное оборудование, осуществлять косметический ремонт помещений, покраску оборудования и благоустройство территории в соответствии с санитарными требованиями.

В период сезона

Гл. инженер, гл. механик, инженер – строитель
- Разработать план основных мероприятий по дальнейшему улучшению санитарно-технического, ветеринарного санитарного состояния и качества выпускаемой продукции на Балвском мясокомбинате.

Февраль

администрация, нач. ОПВК.
- Проводить практическую отработку планов по профилактике острых желудочно-кишечных заболеваний и других карантинных инфекций в условиях осложненной эпидемиологии города, района.

В два года 1 раз по согласованию с территориальной санитарной станцией.

Администрация, начальник ОПВК, начальник лаборатории.

- | | 1 | 2 | 1 | 3 |
|---|---|---------------|---|-------------------------------------|
| 5. Проводить общественные конкурсы смотров санитарно-технического состояния и режима работы на Балвском мясокомбинате согласно приказу ММММ Латв.ССР | | 1984 год | | Администрация |
| 6. Организовать смотры-конкурсы производственной лаборатории на Балвском мясокомбинате на звание "Лучшая лаборатория мясной промышленности Минмясомолпрома Латвийской ССР". | | --" | | Зав. лабораторией |
| 7. Начальников и мастеров цехов, не обеспечивающих надлежащий санитарно-гигиенический режим в цехах, привлекать к административной ответственности и лишать премialsных и прогрессивных доплат согласно действующему положению. | | Ежеквартально | | Нач. ОПВК |
| 8. Осуществлять контроль за соблюдением санитарных правил содержания производственных помещений, оборудования и соблюдения личной гигиены производственным персоналом предприятия и качеством выпускаемой продукции. Постоянно | | | | Начальник ОПВК
Зав. лабораторией |

ПОДГОТОВКА КАДРОВ.

- | | | | | |
|---|--|-----------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. В зависимости от эпидеобстановки проводить повторное внеочередное обучение рабочих санитарному минимуму по профилактике желудочно-кишечных заболеваний. | | Согласно плану | | Отдел кадров |
| 2. На семинарах, совещаниях проводимых с начальниками цехов, мастерами, технологами, постоянно рассматривать вопросы санитарного характера. | | Согласно плану работы | | Начальник ОПВК
Зав. лабораторией |
| 3. Обеспечивать прохождение инструктажа по вопросам санитарии и гигиены со всеми вновь поступающими работниками и последующим их обучением полному курсу санитарному минимуму со сдачей зачетов в течение месяца. | | по мере поступления рабочих | | Администрация
Отдел кадров. |

 ----- 1 ----- 1 ----- 2 ----- 1 ----- 3 -----

4. Обеспечить прохождение курсов специалистами комбината в межотраслевом институте повышения квалификации специалистов народного хозяйства. Согласно плану Отдел кадров

- повышение квалификации ^к микробиолога "Совершенствование организации контроля качества сырья и готовой продукции". --" --"

- "Современные методы бактериологического контроля мясного производства" - начальник производственной лаборатории и бактериолог. --" --"

- "Эффективные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов" - ветеринарные врачи. --" --"

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СНАБЖЕНИЕ И ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАДЛЕЖАЩЕГО САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО РЕЖИМА РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ.

1. Обеспечить надлежащее санитарно-техническое состояние источников, водоснабжения, насосных станций, резервуаров для запаса воды, водопроводных и канализационных сетей и сооружений по очистке сточных вод с обеспечением постоянного технического надзора за их эксплуатацией. Постоянно Гл. механик, сантехслужба.

2. Обеспечить наличие запаса инвентаря, химикатов, материалов, дезинфицирующих и моющих средств не менее как на 3 месяца работы предприятия. --" --" Нач. снабжения

3. Обеспечить содержание бытовых помещений в соответствии с санитарными гигиеническими требованиями, обеспечить моющими и дезинфицирующими средствами, своевременную стирку - ремонт и хранение спецодежды. --" --" Администрация

4. Создать запас новых видов тароупаковочных материалов однократного употребления для расфасовки мясных продуктов. --" --" Зам. директора нач. снабжения

- | | 1 | 2 | 3 |
|--|-----------------------|---|--|
| 7. Обеспечить медицинский контроль за состоянием здоровья рабочих и служащих мясокомбината, своевременным выполнением и изоляцией всех лиц, подозреваемых в инфекционном заболевании, по согласованию с местными органами здравоохранения. | Постоянно | | Зав. медпунктом |
| 8. Во всех производственных цехах, отделениях, столовой, местах общественного пользования создать условия для соблюдения работниками правил личной гигиены (мойка, дезинфекция) | —" | | Нач.—ки цехов и мастера. |
| 9. В качестве контроля за обеззараживанием (дезинфекцией) рук производственного персонала поручить инженеру-химику или лаборантам — химикам производственной лаборатории обязательное применение подмышечной пробы. | —" | | Зав. лабораторией |
| 10. Усилить контроль за качеством проведения уборки и дезинфекции оборудования, аппаратуры, тары, помещений со взятием смывов на санитарно-показательную микрофлору. | в 10 дней
1 раз | | —" |
| 11. Выделить ответственное лицо за осмотром транспорта, поступающего под погрузку и выгрузку сырья. | Постоянно | | Ветврач холодильника |
| 12. В целях предупреждения распространения или желудочно-кишечных заболеваний широко проводить среди производственного персонала и ИТР санитарно-просветительную работу по вопросам соблюдения, санитарных правил на производстве и правил личной гигиены. | —" | | Нач. ОПВК, нач. лаборатории, зав. медпунктом |
| 13. Организовать обеззараживание и уборку территории, вывоз отходов и мусора. | По графику | | Бирзник В.Я. |
| 14. Проводить работу по дератизации, дезинсекции и дезинфекции. | По мере необходимости | | С Э С |

Начальник ОПВК

Резни.

Э.Я. ПЕТЕРСОНЕ

"СОГЛАСОВАНО"

Главный врач СЭС
Балвского района

Степанов



"СОГЛАСОВАНО"
Гл. ветврач Балвского
района

Петунов

П Л А Н

"УТВЕРЖДАЮ"

И.о. инженера
Балвского мясокомби-
ната

Петунов



мероприятий по дальнейшему улучшению санитарно-технического состояния, улучшения качества выпускаемой продукции и ветеринарного санитарного состояния Балвского мясокомбината в 1984 году.

Наименование мероприятий.	Срок выполнения	Исполнители
1	2	3
1. Обеспечить выполнение всех запланированных мероприятий на 1984 г. по улучшению санитарно-технического, ветеринарно-санитарного состояния согласно приказу ММИМП Латв. ССР от декабря 1983 г. "Об организационно-технических мероприятиях по улучшению работы предприятий мясной промышленности по приемке и переработке скота, птицы и кроликов в 1984г.	В течение года согласно плану-графику остановки комбината.	Директор
2. Строго контролировать качество выпускаемой продукции, соблюдение требований стандартов, технологических инструкций и санитарных правил на всех стадиях технологического процесса.	В течение года.	Нач. лаборатории, технологи, мастера цеха.
3. Регулярно проводить "Дни качества" согласно разработанному СТП-22-05-76.	Постоянно	Технолог по качеству,
4. Регулярно проводить санитарные дни по СТП-22-06-78.	I раз в м-ц.	Нач. ОПВК
5. Обеспечивать выполнение приказа "О проведении республиканского социалистического соревнования между коллективами цехов, между предприятиями и лабораториями" на 1984 год, по санитарно-техническому состоянию и выпускаемой продукции.	В течение года	Начальник ОПВК, зав. Лабораторией
6. Обеспечить выполнение требований по борьбе с попаданием в продукцию посторонних предметов в колбасных, кулинарных изделиях.	"	Мастера цехов.

----- I ! 2 ! 3 -----

- 7. Усовершенствование мероприятий по рациональному использованию сырья. Постоянно Гл. технолог Мастера цехов
- 8. Изучение повторение ГОСТов, НТД, требований, исходящих из КСУКП. --"-- Технолог по качеству
- 9. Повседневный контроль за качеством изготавливаемой и выпускаемой продукции. --"-- Зав. лабораторией
- 10. Профессиональная подготовка рабочих и инженерно-технических работников. --"-- Отдел кадров
- 11. На семинарах и совещаниях, проводимых с начальниками цехов, мастерами, технологами, постоянно рассматривать вопросы санитарного характера. Согласно плану работы. Начальник ОПВК
- 12. Обеспечивать обучение санминимума всем заново поступающим в работе мясокомбината. Постоянно СЭС и администрация

САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

- 1. Произвести ремонт помещений и технологического оборудования следующих цехов и участков с остановкой производства:
 - мясожировой цех май 1984г.
 - санбойня февраль 1984г.
 - птицепех июнь 1984г. Гл. механик, нач. сантехслужбы, нач. компрессорного цеха.
 - колбасный цех июль 1984г.
- 2. Ремонт тепловых сетей, систем холодного и горячего водоснабжения, холодоснабжения. В течение года --"--
- 3. Ремонт проверка эффективности и наладка вентиляционных систем в цехах комбината. --"-- Гл. энергетик, нач. мехмастерских.
- 4. Ремонт систем канализации с целью обеспечения и бесперебойной работы. В течение года постоянно Гл. механик, нач. сантехслужбы.
- 5. Ремонт ограждения артскважин. III квартал Инженер-строитель, нач. сантехслужбы.
- 6. Ремонт крыши мясожирового корпуса и колбасного цеха. --"-- Инженер-строитель

I

!

2

!

3

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

- | | | |
|---|-------------|---|
| 1. Произвести ремонт дезбарьера предубойной базы. | III квартал | Инженер-строитель, мастер предубойной базы. |
| 2. Оборудовать карантин в крытых загонках для передежки карантинных партий крупного рогатого скота. | III-IV кв. | Мастер предубойной базы, начальник ОПВК. |
| 3. Исправить или поставить новый компрессор для охлаждения мяса вынужденного убоя санбойни. | | |
| 4. Оборудовать специальный кнопкой "стоп" рабочие места ветеринарных врачей убойного цеха. | III-IV кв. | нач. электроцеха |
| 5. Произвести ремонт и побелку комнат трихиноскопистов. | | |
| 6. Оборудовать таромойку для птичьих ящиков. в птищецехе. | III квартал | Ст. мастер цеха. |
| 7. Оборудовать рабочие места для ветеринарного врача в птищецехе. | "--" | Ст. мастер цеха и нач. мехслужбы |

Начальник ОПВК

Петерсон

З.Я. ПЕТЕРСОНЕ

"СОГЛАСОВАНО"
Главный врач СЭС
Балвского района

"СОГЛАСОВАНО"
Гл. ветврач Балвского
района

"УТВЕРЖДАЮ"
И.о. гл. инженера
Балвского мясокомбината

ШЕЛЕРС Ю.А.

МАКСИМОВ

ЦЕТУНОВ



П Л А Н

мероприятий по усилению пропаганды медицинских и гигиенических знаний производственного и инженерно-технического персонала на 1984 год по Балвскому мясокомбинату.

Наименование мероприятий	Срок исполнения	Исполнители.
1	2	3

- Обеспечить выполнение разработанного Министерством здравоохранения Латвийской ССР комплексного межотраслевого плана мероприятия по гигиеническому обучению и воспитанию населения Латвийской ССР на 1981-1985 годы.

Согласно плану

Нач-ки цехов, ветврачи.
- На семинарах, совещаниях, проводимых с начальниками цехов, мастерами, технологами постоянно рассматривать вопросы санитарного характера.

—"

Нач. ОПВК, зав. лабораторией, зав. медпунктов.
- Организовать лекции, беседы, семинарские занятия для производственного персонала и ИТР на санитарно-гигиенические и другие актуальные темы.

Ежемесячно

Администрация: зав. мед.пунктом.
- Получать издание материалов на гигиенические темы для работников массовых профессий из центральной районной больницы и СЭС.

Постоянно

Зав.медпунктом.
- Регулярно выпускать санитарные бюллетени, в которых шире освещать вопросы, связанные с соблюдением правил личной гигиены.

—"

—"
- Постоянно проводить санитарно-просветительную работу среди рабочих производства о роли и значении профилактических мероприятий в предупреждении желудочно-кишечных и других заболе-

----- I ----- ! ----- 2 ----- ! ----- 3 -----

- ваний и выпуске продукции гаранти-
 рованного качества. Шире использо-
 вать местные радиоузлы, стенную
 печать, демонстрацию фильмов и
 других форм массовой пропаганды
 гигиенических знаний.

Администрация, за-
 водской комитет,
 зав.медпунктом.
- 7. Запланировать предприятия для про-
 изводственного персонала и ИТР си-
 лами СЭС или районной больницы на
 санитарно-гигиенические и другие
 актуальные медицинские темы не
 менее 2-х лекций и 10-15 бесед
 в месяц. Тематику согласовать
 с районной СЭС.

Ежемесячно
 согласно
 плану.

Администрация,
 зав. медпунктом.
- 8. Обеспечивать выполнение планов
 здравпунктов по санитарному про -
 свещению.

Согласно
 плану

Здравпункт
- 9. Обновлять и дополнять наглядную
 агитацию по вопросам санитарии
 и гигиены на рабочих местах.

Постоянно

Нач-ки цехов, зав.
 здравпунктом.
- 10. Производить профилактические
 медосмотры каждый квартал (в виде
 комиссии на медпункте мяскокомби-
 ната).

Ежекварт.

Администрация,
 зав.медпунктом.
- 11. Произвести семинарские занятия
 во всех цехах производственного
 персонала с приглашением работни-
 ков санэпидстанции и ветнадзора
 по вопросу соблюдения санитарно-
 гигиенических требований на пище-
 вых ~~и~~ предприятиях и дезин -
 фекционного режима.

II-III кв.

Зав. медпунктом.
- 12. Обеспечить проведение прививок
 по эпидемическим показателям.

По указанию
 СЭС.

СЭС, зав.медпунктом
- 13. Работников и ИТР, не прошедших
 медосмотры и не имеющих соответ-
 ствующих отметок в личных сани -
 тарных книжках, к работе не до -
 пускать.

Постоянно

Администрация,
 отдел кадров.
- 14. Обеспечить прохождение инструкта-
 жа по вопросам санитарии и гигиены
 со всеми вновь поступающими работ-
 никами и последующим их обучением
 курсу санитарного минимума со сда-
 чей зачетов в течение месяца.

По мере по-
 ступления
 рабочих.

Администрация,
 отдел кадров.

----- I ----- 1 ----- 2 ----- 1 ----- 3 -----

15. Обеспечить прохождение курсов с ветеринарными и лабораторными специалистами мясной и молочной промышленности на базе межотраслевого института повышения квалификации специалистов народного хозяйства Латвийской ССР. Согласно годовым планам. Администрация, отдел кадров.
16. Обеспечить подготовку санитарных постов по вопросам санитарных правил на производстве и правил личной гигиены. Согласно плану СЭС Администрация, зав.медпунктом.

Начальник ОПВК

З.Я. Петерсоне З.Я. ПЕТЕРСОНЕ

"СОГЛАСОВАНО"
с отделом стандартизации
ММММ Латвийской ССР
КУРГАН И.В.



П Л А Н

работы по стандартизации на Балвском мясокомбинате
на 1984 год.

Наименование	Срок испол- нения	Ответственным за исполнение
1	2	3
I. Разработка планов мероприятий по внедрению НТД.	2 м-на до внедрения	Ответственный по стандартизации
2. Внедрение Н Т Д.	согл. сроку	-"-
3. Подготовка проектов приказов по внедрению.	Срок внедр.	-"-
4. Ознакомление с НТД, подлежащей внедрению ее исполнителями.	-"-	-"-
5. Обеспечение исполнителей документацией.	Постоянно	-"-
6. Проверка внедрения НТД с составлением акта внедрения.	По мере внедрения	-"-
7. Подготовка ответов по проектам ГОСТов, ОСТов, РСТ, ТУ.	По мере поступления	Отв. по стандарт. технологи, начальники цехов.
8. Составление отчетов по формам 5 нт, 13 нт I и сорт. своевременное их представление.	Срок представления	Ответственный по стандартизации
9. Проведение дней качества.	3 раза в месяц	Технологи цехов ил. технолог.
10. Составление плана и отчета по стандартизации.	Январь	Ответственный по стандартизации.
11. Обеспечение выполнения плана оргтехмероприятий по улучшению качества выпускаемой продукции.	Согласно плану	Начальники цехов, технолог.

Главный технолог

Л.Ф.КАЗЕМИНА