

21

П Р И К А З

директора Прейльского сыродельного завода

от " 17 " мая 1973 года.

№ 18 - П

Согласно санитарных правил для предприятий молочной промышленности

п р и к а з ы в а ю :

I. МАСТЕРАМ ЦЕХОВ :

в графике работы цеха предусматривать I санитарный день в неделю для проведения генеральной уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря (понедельник).

II. Соблюдать требования к производственным и вспомогательным помещениям:

1/ У входов в предприятие должны быть сделаны скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи и дезинфицирующие коврики.

2/ Побелка или покраска стен и потолков всех производственных, подсобных и бытовых помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в квартале, краской светлых тонов. Одновременно с побелкой проводить дезинфекцию.

3/ Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы или лары. Уборочный инвентарь (ведра, щетки и пр.) должны быть маркированы и закреплены за производственными помещениями, гардеробными, туалетами, подсобными помещениями.

4/ У входа в каждый цех должен быть коврик, смоченный дезинфицирующим раствором. 91

5/ Трапы, умывальники, раковины, урны должны тщательно очищаться, промываться и дезинфицироваться не реже одного раза в смену (после окончания работы).

6/ Облицованные плиткой панели, а также внутренние двери ежедневно протираться чистыми тряпками, смоченными в мыльно-щелочном растворе и не реже одного раза в неделю промываться горячей водой с мылом и дезинфицируются.

7/ Потолки и стены во всех помещениях должны протираться мягкой щеткой один раз в неделю.

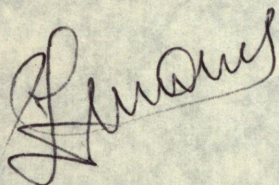
8/ Внутренне оконное и фонарное остекление и рамы протираются и промывают не реже одного раза в неделю, с наружной стороны — не реже трех раз в год, а в теплое время по мере загрязнения. Пространство между рамами очищают от пыли и паутины и промывают по мере загрязнения. Электроосветительная арматура по мере загрязнения, но не реже I раза в месяц, должна протираться специально обученным персоналом.

9/ Ступени лестничных клеток промывают не реже одного раза сутки. Перила ежедневно тщательно протирают влажными тряпками, дезинфицируют не реже одного раза в неделю.

Не реже одного раза в неделю моют наружные двери.

10/ Камеры маслосырохранилища должны подвергаться побелке и дезинфекции не реже одного раза в месяц, причем камеры в это время должны освобождаться от грузов.

Директор Прейльского
сыродельного завода:



/ П. Зукулис /