



# **САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

## **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ, ХРАНЕНИЮ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ЙОДИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ СОЛИ**

СанПиН РУз №\_

Издание официальное

Ташкент-2010



## **САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

---

**"УТВЕРЖДАЮ"**

Главный Государственный  
санитарный врач Р Уз,

\_\_\_\_\_ С.С.Саидалиев

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 2010 г.

### **ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ, ХРАНЕНИЮ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ ЙОДИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ СОЛИ**

СанПиН РУз №

Издание официальное

Ташкент-2010

**Составители:**

Шарипова Н.В.- начальник санитарного отдела ГУСЭН Минздрава Р Уз;

Худайберганов А.С.-главный специалист МЗ РУз по гигиене питания;

Зарединов Д.А.-зав.кафедрой гигиены ТашИУВ;

Бойкулов О.А.-зав.отделом гигиены питания РесЦГСЭН.

Абдуллаев Ф.- главный врач РесЦГСЭН МЗ Республики Каракалпакстан;

Исраилова Г.М.- ст.преподаватель кафедры гигиены ТашИУВ;

Болтаева А.- преподаватель кафедры гигиены ТашИУВ;

**Рецензенты:**

Исмилов С.И.- директор НИИ Эндокринологии;

Шайхова Г.И.-зав.кафедрой гигиены детей и подростков, гигиены питания ТМА.

Маткаримова Р.М.-зав.сан.гиг.лабораторией РесЦГСЭН

Рахимова Д.З.-зав.кафедрой эндокринологии ТашИУВ МЗРУз.

Шукуров А.Н.-зам.Главного врача СЭСМСО при МЗРУз.

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан письмом за № 6-24/13-2840/6 от 02.04.2011г.

Утверждён на заседании Комитета по гигиенической регламентации потенциально неблагоприятных факторов окружающей человека среды при Минздраве Республики Узбекистан, протокол за № 10 от 29.12.2010г.

Составлено во исполнения Законов Республики Узбекистан «О профилактике йододефицитных заболеваний», «О профилактике микронутриентной недостаточности», плана мероприятий утвержденное премьер-министром Республики Узбекистан Ш.Мирзиёевым за №07\1-494 от 09.07.2010 г. по реализации Закона Республики Узбекистан «О профилактике микронутриентной недостаточности среди населения», при технической поддержке ЮНИСЕФ.

Использованы материалы Комиссии Codex Alimentarius и результаты научных исследований специалистов ТашИУВ.

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к производству, хранению, транспортировке и реализации йодированной пищевой соли» (далее - санитарные правила) разработаны в соответствии с Законами Республики Узбекистан: Закон Республики Узбекистан: "О государственном санитарном надзоре" от 3 июля 1992 года с изменениями и дополнениями 6 мая 1995 года и 15 апреля 1999 года //Ведомости Верховного Совета Республики Узбекистан. –1992. - №9. -статья 355; Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1995. -№6. -статья 118; -1999. -№5. -статья 124), "Об охране здоровья граждан" от 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. - №5. -статья 124), "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1997. -№9. -статья 239), «О защите прав потребителей» от 26.04.1996 г. № 221-І; «О техническом регулировании» за № ЗРУ 213 от 23 апреля 2009 г., «О профилактике йододефицитных заболеваний» за № ЗРУ97 от 13 мая 2007 г., «О профилактике микронутриентной недоадекватности» за № ЗРУ от 2010 г.

1.2.Основной целью настоящих санитарных правил является санитарно-эпидемиологическое нормирование к обеспечению высокого качества и безопасности йодированной пищевой соли и установления санитарно-эпидемиологических требований к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию предприятий, занимающихся их производством, ввозом и оборотом, а также к условиям труда при их производстве.

1.3. Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к производству, хранению, транспортировке и реализации йодированной пищевой соли» являются обязательными для исполнения государственными органами, предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями и отдельными лицами, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, эксплуатацией предприятий по производству и обороту йодированной пищевой соли, а также для органов, учреждений, должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

## 2. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

**йододефицитные заболевания** - заболевания, обусловленные дефицитом йода в организме, проявляющиеся в виде заболеваний щитовидной железы;

**профилактика йододефицитных заболеваний** - система мероприятий, направленных на предупреждение йододефицитных заболеваний;

**йодированная соль** - обогащенная йодом в процессе производства пищевая соль.

**безопасность йодированной соли** – состояние продукции, процессов ее производства, использования, хранения, перевозки, реализации и утилизации, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с вероятностью причинения вреда жизни, здоровью человека и окружающей среде.

**оборот йодированной соли**– купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи йодированной соли (далее – реализация), их хранение и перевозка;

**фальсифицированная соль** - умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;

## 3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

3.1. Соль в виде хлористого натрия - одна из наиболее распространенных природных солей. Основные запасы хлористого натрия находятся в виде залежей каменной соли, отложений соляных озер, а также в виде природных рассолов. Пищевая поваренная соль в зависимости от сорта содержит от 97,0 до 99,7 процента хлористого натрия в пересчете на сухое вещество.

3.2. Пищевая поваренная соль подразделяется по способу производства и обработки на выварочную, каменную, самосадочную и садочную. По качеству (содержанию хлористого натрия, примесей, влаги) соль подразделяется на сорта: экстра, высший, первый и второй.

3.3. Учитывая, что поваренная соль является продуктом, потребляемым в пищу без предварительной кулинарной обработки, при погрузочно-разгрузочных работах и хранении необходимо строго соблюдать настоящие санитарно-гигиенические требования, обеспечивающие защиту продукта от загрязнения.

3.4. Требования настоящих санитарных правил должны выполняться при разработке и предоставлении к согласованию технических документов, регламентирующих вопросы производства и оборота йодированной соли.

3.5. Предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности и отдельные лица, занимающиеся производством, хранением, транспортировкой, реализацией йодированной пищевой соли, обязаны соблюдать медико-биологические требования, санитарные нормы и гигиенические нормативы (статья 14 Закона Республики Узбекистан «О Государственном санитарном надзоре»).

3.6. Юридические и физические лица при разработке и производстве новой пищевой продукции либо ее усовершенствовании, а также при разработке технологии производства обязаны обосновать безопасность, срок годности, показатели качества и методы контроля пищевой продукции. Показатели качества пищевой продукции, требования по ее безопасности являются обязательными и включаются в нормативную документацию на данную продукцию (статья 10 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

3.7. Пищевая продукция, ввозимая на территорию Республики Узбекистан, должна соответствовать требованиям норм и правил (статья 15 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»). Государственные органы, предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности и отдельные лица обязаны соблюдать санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Республики Узбекистан, при поставке, реализации и использовании технологии материалов, сырья и продукции, закупаемых за рубежом (статья 16 Закона Республики Узбекистан «О Государственном санитарном надзоре»).

3.8. Юридические и физические лица, осуществляющие производство, заготовку, закупку, переработку, поставку, хранение, транспортировку и реализацию пищевой продукции, обеспечивают производственный контроль за соблюдением установленных норм и правил. Порядок проведения производственного контроля определяется в соответствии с требованиями норм и правил по качеству и безопасности пищевой продукции, нормативной и технологической документации с учетом особенностей и условий выполняемых ими работ и услуг и согласовывается с соответствующими органами государственного надзора (статья 8 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

3.9. Для производства йодированной пищевой соли представляются:

- проекты НТД;
- состав и токсикологическая характеристика сырья;
- заключение территориального центра Госсанэпиднадзора на санитарно-техническое состояние предприятия.

3.10. Для ввозимой йодированной соли представляются:

- сертификаты происхождения и безопасности;
- состав с указанием примененной добавки и содержания элементного йода;

3.11. Показатели качества пищевой продукции, требования по ее безопасности являются обязательными и включаются в нормативную документацию на данную продукцию.

Производство новой пищевой продукции, внедрение новых технологических процессов, оборудования допускается после их токсиколого-гигиенической экспертизы, а продовольственного сырья животного происхождения - ветеринарной экспертизы и получения гигиенического сертификата или заключения органов государственного санитарного либо ветеринарного надзора о соответствии продукции установленным нормам и правилам и внесения пищевой продукции в государственный реестр пищевой продукции (статья 10 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

3.10. Органолептические, физико-химические показатели и сроки годности йодированной пищевой соли должна соответствовать требованиям O'zDSt 1091.

3.11. Критерии безопасности йодированной пищевой соли представлены в СанПиН Р Уз за № 283-10 от 05.02.2010 г.

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОЙ И ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЕ ПРИРОДНЫХ ЗАЛЕЖЕЙ ИСТОЧНИКОВ СОЛЕВОГО СЫРЬЯ**

4.1. Природоохранные меры, санитарно-гигиенические и противоэпидемические меры по защите природных залежей источников солевого сырья (карьеров) осуществляются в соответствии с законодательством.

4.2. В качестве природного источника солевого сырья признается залежи каменной соли, отложений соляных озер, а также в виде природных рассолов признанные министерством здравоохранения Республики Узбекистан пригодными по санитарно-гигиенической, эпидемиологической и радиационной характеристике для переработки на пищевые цели.

4.3. Территория «карьера» должна быть ограждена для защиты от загрязнений животными, производственными и бытовыми отходами.

4.4. На охраняемой территории «карьера» запрещается строительство и установка санитарных узлов, пунктов и ванн для физиотерапевтических целей.

4.5. Транспортные средства для отгрузки солевого сырья должны иметь санитарный паспорт выданный территориальным ЦГСЭН для предназначен для перевозки пищевой продукции, иметь навес для защиты от атмосферных осадков.

4.6. Перед въездом в «карьер» сооружается дезбарьер для колесных транспортных средств.

4.8. Территориальным ЦГСЭН осуществляется постоянный мониторинг за санитарно-гигиеническим, радиационным и эпидемиологическим состоянием карьера в соответствии с законодательством (ст. 2 Закона «О Государственном санитарном надзоре» за **№ 657-ХП 03.07.1992 г.** Основными принципами обеспечения санитарно-эпидемического благополучия населения являются: ... «- осуществление государственного санитарного надзора за соблюдением санитарных норм, правил и проведением санитарно-гигиенических мероприятий» и статьи 7 данного Закона «Государственные органы, предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности и отдельные лица обязаны:

- соблюдать утвержденные в установленном порядке санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы; ).

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЙОДИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ СОЛИ**

5.1. Технические документы (технические условия, технологические инструкции, другие документы) не должны быть рукописными. Записи, отражающие контрольные испытания, должны храниться в течение 1 года после окончания срока годности .

5.2. При внесении в технические документы изменений и дополнений, в том числе в части сроков годности и условий хранения, они оформляются в порядке установленном для технических документов.

5.3. Требования к технологической инструкции.

5.3.1. В технологической инструкции (технологическом регламенте) отражаются следующие разделы:

- вводная часть;
- технические требования к сырью и готовой продукции;
- нормы расхода сырья;
- рецептура (возможно оформление в виде приложения к технологической инструкции);
- описание и графическая схема технологического процесса, включая процесс очистки сырья и йодирования соли;
- требования к маркировке, упаковке, хранению и транспортировке;
- требования к технологическому оборудованию;
- производственный контроль;
- гарантии производителя.

5.3.2. Приложения к технологической инструкции:

- журнал технологического контроля;
- графическая схема технологического процесса производства;
- перечень рекомендуемого оборудования;

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К УПАКОВКЕ И ИНФОРМАЦИИ, НАНЕСЕННОЙ НА ЭТИКЕТКУ**

6.1. Юридические и физические лица, производящие пищевые продукты, обязаны выпускать их в расфасованном, упакованном виде (обеспечивающем сохранение качества и пищевую ценность на всех этапах обращения) и маркированной в соответствии с законодательством (статья 12 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции»).

## **7. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА**

7.1. Предприятия, организации, производящие йодированную пищевую соль, следует размещать на обособленных земельных участках. Расстояние до промышленных, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог и магистралей, жилых и общественных зданий должно соответствовать требованиям санитарных правил, регламентирующие санитарно-защитные зоны, с учетом специфики технологии производства и требований безопасности к готовому продукту. Производственные цеха не рекомендуется размещать в подвальных помещениях и цокольных этажах здания.

7.2. Состав и площади помещений организации по производству йодированной пищевой соли определяются техническим заданием на проектирование, в зависимости от перечня и количества производимых и других нормативных документах.

7.3. Допускается блокирование организации по производству с другими пищевыми организациями (производство специй на основе йодированной пищевой соли) только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения на производство.

7.4. Организации, производящие йодированную пищевую соль, размещаются в соответствии с действующими нормативными документами, регламентирующими санитарно-защитные зоны.

## **8. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ ТЕРРИТОРИИ.**

8.1. Территория предприятия производящей йодированную пищевую соль должна быть ограждена, иметь уклон для отвода атмосферных и талых вод в ливневую канализацию,

транспортные и пешеходные пути и производственные площадки с твердым водонепроницаемым покрытием.

8.2. Стоки производственно-технической воды используемой для промывки сырья должна быть замкнутой многоступенчатой, позволяющей полную рециркуляцию вод.

8.3. Водостоки для отвода атмосферных, талых вод и вод смыва площадок и проездов необходимо регулярно очищать и своевременно ремонтировать.

8.4. Для проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации должны быть оборудованы отдельные маркированные емкости, находящиеся вне производственных помещений.

8.5. Для сбора мусора устанавливают металлические контейнеры на асфальтированной или бетонной площадке на расстоянии 25 метров от производственного здания, которая должна быть ограждена с трех сторон.

8.6. Осадочные отходы получаемые от промывки и фильтрации сырья ежедневно должны очищаться и вывозиться на специальные территории захоронения, определяемые территориальным ЦГСЭН.

8.7. Территорию организации (цеха) следует содержать в чистоте и порядке, летом – поливать в утренние и вечерние часы, а зимой – очищать от снега и льда. Уборка территории должна производиться не реже одного раза в сутки, до начала или после окончания работы.

## **9. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.**

9.1. Предприятие по производству йодированной пищевой соли должна иметь достаточные производственные площади для выполнения работ в надлежащих гигиенических условиях, планировка их должна исключать загрязнение продукции и окружающей среды и согласована с территориальными органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

9.2. Расположение производственных помещений в здании должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность повторного загрязнения готовой продукции.

9.3. При наличии вентиляции в подвальных этажах разрешается размещать складские и бытовые помещения, аппаратные и машинные отделения.

9.4. В производственных и складских помещениях предприятия должны быть предусмотрены меры защиты от проникновения насекомых и грызунов (плотные двери, тщательная заделка отверстий вокруг коммуникаций, на вентиляционных отверстиях – металлические сетки) в соответствии с действующими санитарными правилами.

9.5. Полы производственных помещений должны иметь твердую, не адсорбирующую и не скользкую поверхность, выполнены из прочного материала, разрешенного к применению органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

9.6. Внутренние стены должны иметь гладкую водо- и ударостойкую поверхность, окрашены в светлый цвет или облицованы глазурованной плиткой и легко подвергаться мойке.

9.7. Все трубы и кабели должны быть утоплены в поверхности стены или аккуратно защищены.

9.8. Потолки должны иметь гладкую водостойкую поверхность и быть окрашены в светлый тон. В зданиях с выступающими на потолке элементами (балками, трубами и т.п.) рекомендуется устанавливать подвесной потолок.

9.9. При появлении плесени потолки и углы производственных помещений следует немедленно очищать и окрашивать красками с добавлением разрешенных фунгицидных препаратов.

9.10 В производственных помещениях должны быть установлены педальные бачки с крышками для мусора, а также емкости из полимерных материалов для сбора бракованного продукта. Бочки и емкости для брака следует ежедневно очищать, промывать моющими средствами и дезинфицировать.



Хранение в производственных помещениях отходов, а также инвентаря и оборудования, не используемых в технологическом процессе, не допускается.

9.11. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны предусматриваться кладовые, специальные шкафы и лари.

9.12. В производственных помещениях должны быть предусмотрены раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, оборудованные смесителями, снабженные мылом, щеткой, дезинфицирующим раствором, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

9.13. В помещениях для хранения йодата калия, не должны храниться другие вещества и продукты и стены должны быть облицованы глазурованной плитой на полную высоту стен.

## **10. ТРЕБОВАНИЯ К БЫТОВЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.**

10.1. Бытовые помещения могут размещаться в отдельно стоящих зданиях, в пристройке или быть встроены в основной производственный корпус и соответствовать нормативным требованиям с учетом количества работающих и особенностей технологических процессов.

В случае размещения бытовых помещений в отдельно стоящем здании следует предусматривать закрытые переходы к производственным цехам.

10.2. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными. Количество душевых сеток определяется в соответствии с санитарными правилами, исходя из числа работающих в наибольшую смену.

10.3. Отделка бытовых помещений должна предусматривать:

- стены – глазурованной плиткой в душевых на высоту 1,8 м; в гардеробных спецодежды, бельевого, санузлах – на высоту 1,5 м выше панелей до низа несущих конструкций – вододисперсионными или другими разрешенными красками и материалами;
- потолки следует окрашивать масляной краской в душевых, во всех остальных помещениях – известковой побелкой или другими материалами;
- полы во всех бытовых помещениях – облицовывать керамической плиткой или покрыть другим водонепроницаемым моющими материалом.

10.4. Санитарные узлы подвергаются обработке моющими и дезинфицирующими средствами не менее двух раз в смену.

## **11. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.**

11.1. Уборка территории, производственных, бытовых и подсобных помещений должна производиться специально выделенным и проинструктированным персоналом, привлечение которого к производству не допускается.

11.2. По окончании работы производственные и бытовые помещения необходимо тщательно убирать полы, оборудование, инвентарь и тару промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой.

11.3. Уборку полов в производственных помещениях следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и окончании смены.

## **12. ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И КАНАЛИЗАЦИИ.**

12.1. Водоснабжение предприятий по производству йодированной пищевой соли должно осуществляться путем подключения к централизованному хозяйственно-питьевому

водопроводу, а при его отсутствии строится собственный водопровод от водоисточника, имеющего санитарно-эпидемиологическое заключение. Вода должна соответствовать санитарным правилам и нормам, определяющим гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

12.2. Соединение сетей хозяйственно-питьевого и технического водопроводов категорически не допускается.

12.3. Трубы, арматура, оборудование, применяемые при устройстве внутренних систем холодного и горячего водоснабжения, должны соответствовать требованиям соответствующих нормативных документов. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета. Во избежание конденсации влаги на трубопроводах, температура поверхности которых ниже температуры помещения, должна предусматриваться их тепловая изоляция.

12.4. Устройство системы канализации должно отвечать требованиям соответствующих нормативных документов, а также требованиям настоящих санитарных правил.

12.5. Трапы и трубы для отвода производственных стоков, идущие в меж потолочных перекрытиях, должны быть водонепроницаемыми и проектироваться так, чтобы они не располагались над оборудованием для производства. Трубы бытовой канализации не должны проходить через производственные цеха, складские помещения для хранения продукции, пищеблоки.

12.6. Для удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод организация должна иметь самостоятельную канализацию и очистные сооружения. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выходами в сеть.

Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки.

### **13. ТРЕБОВАНИЯ К ЕСТЕСТВЕННОМУ И ИСКУССТВЕННОМУ ОСВЕЩЕНИЮ.**

13.1. Естественное и искусственное освещение производственных помещений должно соответствовать действующим нормативным документам.

13.2. В производственных помещениях должно быть предусмотрено естественное освещение со световым коэффициентом (СК) в пределах 1:6-1:8. В бытовых помещениях СК должен быть не меньше 1:10. Коэффициент естественного освещения (КЕО) должен быть предусмотрен с учетом характера труда и зрительного напряжения. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное освещение – преимущественно люминесцентные лампы.

13.3. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех цехах и помещениях, а в производственных при необходимости – местным или комбинированным.

13.4. Светильники с люминесцентными лампами должны быть оборудованы защитной решеткой (сеткой), рассеивателем или специальными ламповыми патронами, исключающими возможность выпадения ламп из светильников; светильники с лампами накаливания – сплошным защитным стеклом.

13.5. Светильники в помещениях с открытым технологическим процессом не должны размещаться над технологическим оборудованием, чтобы исключить возможность попадания осколков в соль.

13.6. Санитарная обработка светильников должна производиться в соответствии с графиком санитарной обработки цеха, наблюдение за состоянием и эксплуатацией осветительных установок должно возлагаться на технически подготовленное лицо.

### **14. ТРЕБОВАНИЯ К ВЕНТИЛЯЦИИ, ОТОПЛЕНИЮ И КОНДИЦИОНИРОВАНИЮ ВОЗДУХА.**

14.1. В производственных и вспомогательных зданиях, помещениях должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная вентиляция или кондиционирование воздуха в соответствии с требованиями действующих нормативных документов и настоящих санитарных правил.

Параметры воздушного потока должны соответствовать требованиям санитарных норм по микроклимату в производственных помещениях.

14.2. Бытовые помещения, туалеты, лаборатории должны иметь независимые системы общеобменной и (или) местной вентиляции.

14.3. Подаваемый в производственные помещения приточный воздух должен подвергаться очистке от пыли.

14.4. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, должно быть обеспечено местными системами вытяжной вентиляции.

14.5. Оборудование, являющееся источником пыли, должно быть обеспечено пылеулавливающими устройствами с отсосом воздуха от них.

14.6. Воздухозаборные шахты приточной вентиляции следует размещать на высоте не ниже 2 м от уровня земли. Воздух, удаляемый системами вытяжной вентиляции, должен выводиться через вытяжные шахты высотой не менее 1 м выше уровня крыши.

14.7. Выбросы в атмосферу из систем вентиляции следует размещать на расстоянии от воздухоприемных устройств приточной вентиляции не менее 10 м по горизонтали или 6 м по вертикали, при горизонтальном расстоянии не менее 10 м.

14.8. Вентиляционное оборудование следует размещать в вентиляционных камерах, оборудованных для подавления шума и вибрации в соответствии с нормативными и другими официальными документами.

14.9. Приточные вентиляционные устройства и вытяжные отверстия естественной вентиляции должны быть оборудованы сетками для защиты от насекомых.

14.10. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологических аппаратов необходимо по мере загрязнения (не реже 1 раза в год) разбирать и очищать их внутреннюю поверхность. С целью предупреждения засоления и коррозии оборудования в производственных помещениях следует предусматривать у технологических проемов и тамбуров воздушные завесы.

14.11. Рециркуляция воздуха в системах вентиляции и воздушного отопления в производствах, сопровождающихся выделениям солевой пыли, паров и газов в машинных и аппаратных отделениях аммиачных холодильных установок запрещается.

14.12. Система отопления должна отвечать требованиям соответствующих нормативных документов. Для системы отопления производственных и вспомогательных зданий рекомендуется использовать в качестве теплоносителя перегретую воду; допускается также использование насыщенного пара, электроэнергии.

14.13. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях, камерах и складах для хранения продукта должны соответствовать требованиям нормативных документов и технологическим инструкциям (для цехов с заданной температурой производства).

## **15. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ.**

15.1. Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь и тара, упаковочные материалы, предназначенные для подготовки сырья, сушки, йодирования и фасовки йодированной пищевой соли, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для использования в установленном порядке органами и учреждениями госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами.

15.2. Йодаторы пищевой соли должны быть установлены на автоматическом режиме йодирования с расчетом на скорость и объем прохождения соли до цикла смешивания.

15.3. Запрещается применения самодельных не стандартизированных йодирующих установок или впрыскивания йодата калия вручную.

15.4. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность и непрерывность технологического процесса, краткие и прямые коммуникации, исключать встречные потоки сырья и готовой продукции.

15.5. При расстановке оборудования должны быть соблюдены условия, обеспечивающие свободный доступ работающих к нему, проведение санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья и готовой продукции, а также возможность мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования.

15.6. Конструкции оборудования должны обеспечивать легкую разборку и доступность узлов оборудования, контактирующих с сырьем и готовой продукцией, для мойки и дезинфекции.

15.7. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с солью, могут смазываться только пищевыми маслами.

15.8. Покрытия столов должны быть гладкими, изготовлены из твердых пород дерева, не коррозионных металлов или синтетических материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

15.9. Не допускается использование ртутных контрольно-измерительных приборов. Для стеклянных измерительных приборов должны быть металлические футляры.

15.10. Йодатор, используемый в производстве йодированной пищевой соли, должен быть снабжен записывающим устройством за ходом расхода йодата калия. При невозможности обеспечения таких устройств каждая операция должна регистрироваться в специальных журналах сотрудником, определенным приказом по предприятию.

15.11. Производственный инвентарь должен быть промаркирован с учетом его использования при конкретных технологических операциях. Использование случайного инвентаря не допускается.

15.12. Тара готовой продукции должна отвечать требованиям нормативной документации, храниться в чистых и сухих помещениях.

15.13. Для обеспечения безопасности работающего персонала используемое оборудование, включая системы фильтрации воздуха, дистилляторы и др., должно иметь четкие инструкции по его эксплуатации, необходим регулярный технический осмотр оборудования и его плановый ремонт.

## **16. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ.**

16.1. Технологические процессы должны осуществляться в строгом соответствии с утвержденным в установленном порядке технологическими инструкциями.

16.2. Все операции технологического процесса должны выполняться и контролироваться с использованием необходимого оборудования и проборов в специально предназначенных для этих целей помещениях.

16.3. При проведении технологического процесса производства необходимо обеспечить:

- поточность технологического процесса, исключая возможность загрязнения на разных стадиях производства;
- безаварийность работы технологического оборудования;
- технику безопасности в отношении персонала.

16.4. Качество продукта на отдельных этапах производственного процесса должно контролироваться в объеме, предусмотренном действующей нормативно-технической документацией. Результаты контроля должны регистрироваться в специальных производственных журналах.

16.5. Забракованная соль йодированный из-за недостаточного содержания йода подвергается повторному йодированию; соль забракованный в связи высокой влажностью-высушиванию и повторному йодированию; соль забракованный в связи с высокой

концентрацией токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов должны быть зарегистрированы и соответствующим образом промаркированы. Они должны храниться в условиях, не допускающих их использование в производственном процессе, вплоть до принятия обоснованного решения о возможности утилизации.

16.6. В технической документации должны быть точно определены условия, при которых возможна переработка брака без ущерба, для качества конечной продукции. При других условиях забракованная продукция подлежит уничтожению.

## **17. ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ЙОДИРОВАННОЙ СОЛИ.**

16.1. Всё поступающее сырьё, вспомогательные, тароупаковочные материалы должны отвечать требованиям действующих технических регламентов, стандартов, технических условий, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов. Приемку сырья, вспомогательных материалов для производства йодированной пищевой соли производят партиями при наличии удостоверения о качестве и безопасности и санитарно-эпидемиологического заключения.

В случае, если используемое сырьё и упаковочные материалы подлежат обязательной сертификации – представляется сертификат соответствия.

16.2. Каждая единица продукции осматривается для установления соответствия упаковки и информации нанесенной на этикетку требованиям нормативно-технической документации (НТД) и отсутствия повреждений, отрицательно влияющих на качество сырья.

16.3. При хранении сырья должен соблюдаться санитарно-гигиенический режим, установленный изготовителями.

16.4. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего оно должно быть перетарено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха.

## **17. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА.**

17.1. Сырьё должно храниться в изолированных, сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, без посторонних запахов, не зараженных вредителями, защищенных от воздействия прямого солнечного света.

17.2. Забракованное сырьё должно быть промаркировано, утилизировано или переработано в соответствии с действующим порядком.

17.3. Сырьё перед использованием должны пропускаться через магнитоуловители.

17.4. Подготовка сырья должна осуществляться согласно технологической инструкции в специальных помещениях, после чего сырьё должно быть переложено во внутрицеховую тару. Внутрицеховая тара должна быть чистая, сухая, без постороннего запаха, промаркирована для использования в конкретных производственных помещениях.

## **18. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ПОСУДЫ, ТАРЫ.**

18.1. Оборудование, аппаратура, инвентарь, должны подвергаться тщательной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.

18.2. Для мойки оборудования должно быть предусмотрено централизованное приготовление моющих и дезинфицирующих растворов (с учетом особенностей технологического цикла).

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально оборудованных местах.

18.3. Для строгого выполнения установленной периодичности санитарной обработки оборудования и аппаратуры в каждом цехе должен быть ежемесячный график мойки и дезинфекции.

18.4. Санитарную обработку резервуаров и емкостей, предназначенных для производства и хранения йодированной соли, следует производить после каждого их опорожнения или в конце технологического цикла.

18.5. Для мойки и дезинфекции инвентаря и тары оборудуются специальные моечные помещения с водонепроницаемым полом, с подводкой горячей и холодной воды, со сливом в канализацию и вентиляцией.

18.6. Изделия из стекла и коррозионно-стойких металлов и сплавов, полимерных материалов (полиэтилен высокой прочности, ПВХ - пластикаты, фильтры из фторопласта и полиядерных из лавсана), резины, латекса должны обрабатываться, согласно инструкциям по порядку их мойки и дезинфекции.

## **19. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ТРУДА И ПРАВИЛАМ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ**

19.1. Микроклимат, уровень шума и вибрации, естественная и искусственная освещенность в производственных цехах, на рабочих местах, в бытовых и складских помещениях должны соответствовать требованиям санитарных норм и правил (СанПиН 0120-1,0122-01,0203-06).

19.2. Не допускаются сквозняки и резкое охлаждение воздуха на рабочих местах.

19.3. Размещение и установка оборудования должны обеспечивать безопасность, устойчивость и удобство для обслуживания и ремонта, соблюдение последовательности технологических операций.

19.4. Технологическое и электрооборудование должно соответствовать требованиям «Правил устройства электроустановок» и требованиям СНиП 11-90-81.

19.5. Каждый работник предприятия несет ответственность за выполнение правил личной гигиены, состояние своего рабочего места, строгое выполнение технологических и санитарных требований на своем участке.

19.6. Перед началом работы сотрудники должны выполнять следующие санитарные требования:

- В помещении санпропускника надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак, надеть спецобувь, вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их с помощью дезинфицирующего раствора в соответствии с процедурой «Поддержание гигиены рук - мойка и дезинфекция рук».

- При посещении туалета снимать спецодежду в шлюзе перед входом в туалет.
- Мыть и дезинфицировать руки следует:
  - перед началом работы;
  - после каждого перерыва в работе;
  - при переходе от одной операции к другой;
  - после соприкосновения с загрязненными предметами;
  - после туалета — дважды: в шлюзе после посещения туалета до одевания спецодежды и на рабочем месте непосредственно, перед тем как приступить к работе.

### **Гигиена на рабочем месте**

- Производственные отходы регулярно удалять в предназначенные для этого промаркированные емкости.
- Рабочий инструмент содержать в чистоте.
- Убирать предметы и инструменты, неиспользуемые в данный момент.

- На участке фасовки упаковочный материал должен находиться в строго отведенном месте, на пластиковых поддонах, не соприкасаться с полом (в количестве не более чем на 1 смену).
  - При рассыпании (падении) сухих продуктов на пол - провести сухую уборку, при необходимости произвести влажную уборку с применением моющего средства, затем осушить пол.
  - Открывать окна только при наличии противомушных сеток.
- Не разрешается:
- Оставлять уборочный инвентарь (щетки, швабры) на полу, на технологическом оборудовании.

19.7. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и бытовых помещениях. В аптечках не рекомендуется держать сильно пахнущие лекарственные средства.

## **20. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ СЫРЬЯ И ЙОДИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ СОЛИ**

20.1. Прилегающая к складам и площадкам территория должна быть спланирована, выровнена и утрамбована. Отвод поверхностных вод от склада производится отмошками, водосточными лотками и кюветами, которые постоянно содержатся в состоянии, обеспечивающем сток воды.

20.2. Соль хранится в складах любой степени огнестойкости. Хранение на территории организации, вблизи складов и площадок с солью материалов с резким запахом, а также остатков строительных или горючих материалов категорически запрещается.

20.3. Хранение неупакованной соли (сырья) производится насыпью в буртах в основном в виде четырехгранной усеченной пирамиды. Поверхность и стороны бурта соли должны быть выровнены. Высота бурта в складах зависит от допускаемой нагрузки на квадратный метр площади пола, указанной в паспорте склада. При этом для обеспечения правил пожарной безопасности расстояние между поверхностью бурта и электросветильниками должно быть не менее 0,5 м.

20.4. Асфальтовые полы складов при хранении соли в буртах покрываются сплошным настилом из фанеры толщиной 3-4 мм. Хранение соли в складах с деревянными полами осуществляется без дополнительного настила фанеры. Колонны ограждаются дощатыми щитами, по периметру склада на расстоянии 1 м от стен устанавливаются деревянные щиты высотой 0,7-1,0 м. Соль в буртах складывается с учетом естественного угла откоса.

20.5. Для предохранения соли от загрязнения, отсыревания и слеживания поверхность сформированных буртов в складах необходимо покрывать укрывными материалами, не взаимодействующими с солью и не имеющими запаха (тарной бумагой, брезентом, полимерной пленкой).

20.6. При выполнении погрузочно-разгрузочных работ с солью в буртах необходимо строго соблюдать правила эксплуатации машины МВС-4М и ленточных транспортеров, а при отгрузке слежавшейся соли следует дополнительно руководствоваться правилами эксплуатации компрессоров и отбойных молотков.

20.7. В местах производства погрузочно-разгрузочных работ в зоне работы грузоподъемных механизмов запрещается находиться лицам, не имеющим отношения к этим работам. Все виды работ проводятся в спецодежде, защитных очках и перчатках.

20.8. Размещение соли производится с учетом наиболее рационального использования складской площади, обеспечения количественной и качественной сохранности, создания необходимых условий для производства погрузочно-разгрузочных работ при приемке и отпуске и наблюдения за качеством при хранении.

20.9. Хранение йодированной пищевой соли производится только в упакованном виде, в закрытых складских помещениях. Такая соль укладывается в устойчивые штабеля

прямоугольной формы на чистые сухие подтоварники одного размера высотой не менее 15 см.

20.10. В складских помещениях в соответствии с требованиями правил пожарной безопасности и для наблюдения за сохранностью фасованной соли, обеспечения лучшей циркуляции воздуха и удобства в применении механизмов при укладке соли должны соблюдаться проходы: против ворот - не менее ширины ворот, против дверных проемов - шириной, равной ширине дверей, но не менее 1 м между стеной и штабелем, а также между штабелями - 0,8 м. Проходы и места штабельного хранения должны быть обозначены на полу хорошо видимыми ограничительными линиями.

20.11. Между штабелями оставляются проходы шириной не менее 0,8 метра, а между штабелями и строительными конструкциями перекрытий - расстояния не менее 0,5 метра. Для наблюдения за сохранностью фасованной соли, обеспечения лучшей циркуляции воздуха и удобства в применении механизмов при укладке соли в складах оставляются продольные и поперечные проходы у стен в соответствии с требованиями правил пожарной безопасности.

20.12. Соль каждого сорта и помола складировается отдельно.

20.13. При хранении соли относительная влажность воздуха в складах не должна превышать 75 процентов на уровне поверхности нижнего ряда товара без резких колебаний температуры.

20.14. Перед загрузкой складские помещения должны быть отремонтированы и подготовлены к приемке и хранению соли. При этом особое внимание обращается на исправность кровли, полов, своевременную заделку трещин, щелей, а также плотность подгонки дверей, оборудование их охранной сигнализацией, обработку деревянных конструкций огнезащитным составом и установку металлических решеток.

20.15. Склады должны быть обеспечены:

- необходимым инвентарем (досками, лестницами, трапами),оборудованием, укрывочным и подстилочным материалом, предусмотренными технологической картой;

- необходимыми средствами пожаротушения согласно установленным нормам, а также средствами охранно-пожарной сигнализации;

- средствами оказания первой медицинской помощи.

20.16. Для поддержания чистоты в складах у входа должны быть подстилки, щетки и веники для чистки одежды и обуви.

20.17. Освещенность складских и производственных помещений должна соответствовать строительным нормам и правилам, электропроводка должна быть выполнена в соответствии с требованиями правил устройства электроустановок. Электросветильники должны иметь защищенное исполнение (со стеклянными колпаками).

## **21. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ СЫРЬЯ И ЙОДИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ СОЛИ.**

21.1. Транспортные средства, используемые для перевозки сырья и йодированной соли, должны иметь санитарные паспорта и быть в исправном состоянии, чистыми.

21.2. Запрещается транспортировка сырья и йодированной соли в транспортных средствах, использовавшихся для перевозки химикатов, минеральных удобрений (включая различных компостов), пестицидов и в транспортных средствах не имеющих защиту от воздействия атмосферных осадков, пыли, солнечного света.

21.3. Транспортные средства, используемые для перевозки сырья и йодированной соли, по мере загрязнения подвергаются мойке с применением разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы моющих средств, обработке дезинфицирующими средствами.

21.4. При транспортировке сырья и йодированной пищевой соли должны быть товарно-сопроводительные документы, оформленные в соответствии с установленным порядком.



## **22. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ЙОДИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ СОЛИ**

22.1. Реализация йодированной пищевой соли осуществляется в торговых точках соответствующих требованиям СанПиН Р Уз «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

22.2. Реализуемая йодированная пищевая соль должна соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией.

22.3. Реализация не фасованной, не маркированной йодированной пищевой соли запрещается.

22.4. Маркировочный ярлык каждого тарного места должен иметь указания срока годности, вида продукции, которых следует сохранять до окончания реализации продукта.

22.5. Йодированная соль по истечении установленного срока годности подлежат утилизации, промышленной переработке либо повторному йодированию (ст.17 Закона Республики Узбекистан «О профилактике йододефицитных заболеваний» за № ЗРУ97 от 13 мая 2007 г.).

22.6. Изъятая продукция до ее использования, утилизации или уничтожения подлежит хранению в отдельном помещении (шкафу), на особом учете, с точным указанием ее количества.

## **23. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.**

23.1. Производственный контроль осуществляется в соответствии со статьей 8 Закона Республики Узбекистан «О качестве и безопасности пищевой продукции» («Юридические и физические лица, осуществляющие производство, заготовку, закупку, переработку, поставку, хранение, транспортировку и реализацию пищевой продукции, обеспечивают производственный контроль за соблюдением установленных норм и правил»).

23.2. Объектами производственного контроля являются:

- поставляемое сырье, вспомогательные и упаковочные материалы, условия их хранения;
- готовая продукция;
- оборудование и инвентарь, предназначенные для производства, хранения, транспортирования и реализации ;
- производственные и санитарно-бытовые помещения;
- водоснабжение и канализация;
- соблюдение персоналом личной гигиены;

23.3. Программа (план) производственного контроля составляется в соответствии с санитарными правилами и другими нормативными документами. В программу производственного контроля вносятся необходимые изменения.

23.4. Программа производственного контроля должна включать:

- контроль за возможными рисками загрязнения сырья, тары, оборудования, инвентаря и технологической процедуре;
- определение возможных рисков загрязнения готовой продукции;
- определение контрольных критических точек производства и обеспечение безопасности продукции;
- определение требований к методом контроля в этих точках;
- разработку санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасности продукции;
- определение соответствия санитарно-эпидемиологических условий производства и реализации продукции нормативным требованиям;
- требования к персоналу, ответственному за организацию и проведение производственного контроля.

23.5. Производственный контроль осуществляется на всех этапах технологического процесса (производства) йодированной пищевой соли и подразделяется на: входной; по ходу технологического процесса; приемо -сдаточный.

23.6. При контроле по ходу технологического процесса осуществляется проверка выполнения требований технологической инструкции для своевременного выявления отклонений от НТД и обеспечения стабильности технологического процесса.

23.7. Йодированная пищевая соль, выпускаемое предприятием, подвергаются приемосдаточному контролю (ОТК) лабораторией предприятия по нормам установленным в стандартах, по результатам которого принимается решение об их пригодности к использованию.

23.8. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом порядка установленных Минздравом, на основании санитарно-эпидемиологической характеристики продукции и согласовывается в описательной части технологической инструкции, утверждаемого предприятием.

23.9. При выявлении отклонений в показателях качества и безопасности йодированной пищевой соли от нормируемых, в том числе и по одному из них, проводятся повторные исследования и испытания удвоенного количества образцов той же серии. Результаты повторных исследований являются окончательными и распространяются на всю серию (партию).

1. Закон Республики Узбекистан "Об охране здоровья граждан" Принят 29 августа 1996 года с изменениями и дополнениями от 15 апреля 1999 года //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1996. -№19. -статья 128; -1999. -№5. -статья 124.
2. Закон Республики Узбекистан "О государственном санитарном надзоре" от 3 июля 1992 года с изменениями и дополнениями 6 мая 1995 года и 15 апреля 1999 года //Ведомости Верховного Совета Республики Узбекистан. –1992. - №9. -статья 355; Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1995. -№6. -статья 118; -1999. -№5. -статья 124),
3. Закон Республики Узбекистан "О качестве и безопасности пищевой продукции", от 30 августа 1997 года. //Ведомости Олий Мажлиса Республики Узбекистан. –1997. -№9. -статья 239).
4. Закона Республики Узбекистан «О профилактике йододефицитных заболеваний» за №ЗРУ-97 от 03.05.2007 г.
5. Закона Республики Узбекистан «О защите прав потребителей» от 26.04.1996 г. № 221-I;
6. Закона Республики Узбекистан «О техническом регулировании» за № ЗРУ 213 от 23 апреля 2009 г.
7. Закона Республики Узбекистан «О профилактике микронутриентной недостаточности» за № ЗРУ от 2010 г.
8. Гигиенические требования к безопасности пищевой продукции. СанПиН Р Уз за № 0283-10, введенного в действие Постановлением Главного Государственного санитарного врача Республики Узбекистан за №2 от 05.02.2010 г.(правовая экспертиза Министерством юстиции за №624\13-316 от 04.02.2010 г.
9. Безопасность пищевых продуктов и глобализация торговли пищевыми продуктами. Задача для сектора общественного здравоохранения. WHO/FSF/97.8 Rev.1 (1998) Оригинал: английский Распространение: общее. 21с.
10. Сравнительный анализ политики в области пищевых продуктов и питания в европейских государствах – членах ВОЗ. Программа «Питание и продовольственная безопасность» Европейское региональное бюро ВОЗ Scherfigsvej 8, 2100 Copenhagen Denmark 2003 г.EU/03/5035226A E81507R, 47 с.
11. Рацион, питание и предупреждение хронических заболеваний. Доклад Совместного консультативного совещания экспертов ВОЗ\ФАО, Женева 2003 г.196с.
12. Руководство программы СИНДИ по питанию. Питание и безопасность пищевых продуктов. EUR/00/5018028 E70041R. 42с.
13. FAO/WHO, Codex Alimentarius,1996,"Processed cereal-based foods for infants and children,Canned baby food",Р.3.3.
14. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы пищевой гигиены (GHP). CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) Версия 1999

## СОДЕРЖАНИЕ

2.	Термины и определения	4
3.	Общие положения	4
4.	Требования к санитарно-гигиенической и эпидемиологической защите <b>природных залежей источников солевого сырья</b>	6
5.	Требования к технической документации по производству йодированной пищевой соли	6
6.	Требования к упаковке и информации, нанесенной на этикетку	7
7.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации производства	7
8.	Требования к планировке территории	8
9.	Требования к производственным помещениям	8
10.	Требования к бытовым помещениям	9
11.	Требования к содержанию территории, производственных и бытовых помещений	9
12.	Требования к водоснабжению и канализации	10
13.	Требования к естественному и искусственному освещению	10
14.	Требования к вентиляции, отоплению и кондиционированию воздуха	10
15.	Требования к технологическому оборудованию, инвентарю и таре	11
16.	Требования к технологическим процессам	12
17.	Требования к приему сырья, используемого в процессе производства	13
18.	Требования к хранению и транспортировке сырья, используемого в процессе производства	13
19.	Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря, посуды, тары	13
20.	Гигиенические требования к условиям труда и правилам личной гигиены	14
21.	Требования к хранению йодированной пищевой соли	15
22.	Требования к транспортировке сырья и йодированной пищевой соли	16
23.	Требования к реализации йодированной пищевой соли	17
24.	Организация и порядок проведения производственного контроля	17
25.	Библиографические данные	19