

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
ООО «Челябинский Хладокомбинат №1»

Леканов А.В.

2024 г.

П Р А В И Л А

эксплуатации холодильных камер

1. Необходимо содержать холодильную камеру в технически исправном и надлежащем санитарном состоянии, осуществлять ежедневный контроль (измерения) за температурно-влажностным режимом.
2. Соблюдать правила противопожарной безопасности, электробезопасности, производственной санитарии, охраны труда и промышленной безопасности.
3. В случае обнаружения аварийной ситуации, пожара, признаков горения и др. в холодильной камере, немедленно сообщить об этом руководству предприятия, принять экстренные, посильные меры к устранению аварий и предотвращению их последствий, а также принять все возможные меры по эвакуации людей.
4. Продукцию в холодильных камерах необходимо размещать на паллетах. Складирование продукции (товара) в холодильной камере производить не выше высоты двух ярусов и строго по вертикали, без наклонов, с соблюдением расстояния между рядами для беспрепятственного доступа к продукции (товару), при этом высота складирования продукции не должна быть менее 0,5 м до потолка.
5. При складировании товара в холодильной камере строго соблюдать технологические проходы (1 м) и проезды (1,6 м), отступы от стен, холодильного оборудования и строительных конструкций не менее 0,3 м по всему периметру камеры. В холодильной камере, непосредственно за грузовой дверью предусматривать свободную площадку 3,5 м x 3,5 м.
6. При складировании продукции (товара) в холодильной камере не превышать предельно допустимую нагрузку на перекрытия и условную ёмкость.
7. Не допускать хранения и использования в холодильной камере огнеопасных и взрывчатых веществ.
8. Не производить в холодильной камере работы с открытым огнем.
9. Не допускать хранения сырой и готовой продукции (товара) в одной холодильной камере.
10. На продукцию, размещаемой в холодильной камере, необходимо наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции, а именно: разрешение Управления ветеринарии на ввоз продукции (товара), ветеринарное свидетельство ф.№ 2 или ветсправка ф.№4, сертификат соответствия либо декларация, качественное удостоверение, санитарно-эпидемиологическое заключение на право хранения и оптовой торговли продукции (товара), в соответствии с требованиями органов Роспотребнадзора, а на животноводческую продукцию, кроме того, ветеринарно-санитарное заключение. При поступлении мяса свежемороженого обязательно наличие клейма.
11. Не размещать в холодильной камере продукцию (товар) с истекшими сроками годности.

12. В целях обеспечения необходимого температурного режима в холодильной камере, горячая оттайка должна осуществляться не реже 2-х (двух) раз в год при наличии хотя бы 1 (одного) из следующих условий:

- наличие снеговой шубы на поверхности батарей более 20 мм;
- любые причины, препятствующие прохождению хладагента внутри трубопроводов и приборов охлаждения.

Работы, связанные с оттайкой проводятся в соответствии с Правилами безопасности аммиачных холодильных установок и санитарных норм для холодильников.

13. В целях предотвращения поступления теплого воздуха в холодильную камеру и изменения, вследствие этого, температурного режима в камере, не допускать открытых входных дверей в холодильную камеру, следить за состоянием ПВХ-завесов, которые всегда должны быть опущены. В случае поломки звена или комплекта ПВХ-завесов, необходимо их восстановить в течение 2-х дней с момента поломки.

14. Использовать ПВХ-завесы в соответствии с их технологическим назначением.