

**Правила Главного санитарного врача от 04.09.2002 N 38
"САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ "САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКОВ""**

Утверждены Приказом Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 4 сентября 2002 года N 38

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила и нормы (далее - санитарные правила) определяют требования к территории продовольственных рынков, устройству и оснащению их помещений, транспортировке, приему, хранению и реализации пищевых продуктов, а также обязанности должностных лиц по соблюдению настоящих санитарных правил и обязательны для соблюдения на территории Республики Казахстан всеми хозяйствующими субъектами независимо от форм собственности.

2. Настоящие санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и функционирующие рынки.

3. В настоящих санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) продовольственный рынок - имущественный комплекс по реализации продовольственных товаров, действующий на постоянной или временной основе, расположенный в местах, определенных местными исполнительными органами и предназначенный для осуществления торговой деятельности с соблюдением требований действующих нормативных правовых актов Республики Казахстан;

2) продовольственные товары - продовольственное сырье и пищевые продукты, предназначенные для реализации физическим и юридическим лицам, с целью употребления его в пищу;

3) продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

4) пищевые продукты - продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу;

5) администрация рынка - аппарат управления, созданный владельцем рынка для непосредственного руководства его деятельностью;

6) товарное соседство - условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

7) сырой продукт - продукт не прошедший технологическую обработку;

8) готовый продукт - продукт прошедший технологическую обработку;

9) продавец - юридическое и (или) физическое лицо, пользующееся услугами рынка для осуществления своей торговой деятельности, являющееся самостоятельным субъектом налогообложения в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан;

10) реализация - отгрузка товаров, выполнение работ и представление услуг с целью продажи, обмена, безвозмездной передачи, а также передачи заложенных товаров залогодержателю;

11) срок годности - период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;

12) стерилизация мяса - способ обеззараживания мяса от микроорганизмов путем воздействия физических или химических агентов;

13) конфискат - часть туши и органов, забракованных при ветеринарно - санитарной экспертизе;

14) торговое место - зона работы продавца, оборудованная прилавком и торговым инвентарем с учетом ассортимента реализуемых товаров, предназначенная для осуществления торговой деятельности, минимальный размер которой не должен быть менее размеров, установленных действующим законодательством.

2. Санитарно - гигиенические требования, предъявляемые к продовольственным рынкам

4. Проектирование, строительство, реконструкция продовольственных рынков производится по проектам, согласованным в установленном порядке с органами и учреждениями государственного санитарно - эпидемиологического надзора Республики Казахстан и соблюдением требований, предусмотренных настоящими санитарными правилами и действующими строительными нормами и правилами (далее - СНиП).

5. Торговля на рынке осуществляется физическими и юридическими лицами Республики Казахстан и других государств путем реализации продовольственных товаров на специально оборудованных торговых рядах и местах.

6. Специализация и зонирование территории рынка определяется администрацией рынка в соответствии с действующими нормативами.

7. Территория рынка должна иметь функциональные зоны: торговую, складскую и хозяйственную.

1) в торговой зоне отводятся следующие площади для торговли:

сельскохозяйственными продуктами;

продовольственными товарами (отдельно мясные, рыбные, молочные);

для предприятий общественного питания и бытового обслуживания и лабораторной службы;

2) в складской зоне располагаются помещения для хранения продовольственных товаров, холодильные устройства;

3) в хозяйственной зоне отводятся площадки с контейнерами для сбора мусора, стоянки для автотранспорта, туалеты.

8. Выбор участка для строительства рынка осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан. Проектные документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию согласовываются с территориальными органами и учреждениями государственного санитарно - эпидемиологического надзора согласно Закону Республики Казахстан "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения".

9. Запрещается размещение рынков:

1) ближе 50 метров от застройки (жилых зданий, больниц, детских дошкольных учреждений, школ);

2) в зонах отдыха, на территории, принадлежащей к паркам, скверам и другим ценным историко - культурных градостроительных сооружений.

10. Рынок не должен выходить непосредственно на проезжую линию проспектов и основных улиц, он должен отстоять от городских магистралей проезжих дорог и улиц на расстоянии не менее 30 метров.

11. Земельный участок рынка должен располагаться на расстоянии не менее 1,5 километров от свалок, скотомогильников и не менее 500 метров от промышленных предприятий и складов, а также объектов, которые могут быть источниками загрязнения рынка вредными химическими, биологическими и радиоактивными веществами, влияющими на здоровье населения.

12. Площадь земельного участка должна соответствовать требованиям действующих СНиП.

13. Рынок должен иметь удобные въезды и выезды, подъездные пути и пешеходные развязки.

14. Территория рынка, в том числе подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть заасфальтированы или замощены (твердое покрытие) и иметь уклоны, обеспечивающие сток дождевых и талых вод в ливневую канализацию.

15. Для торговли с автомашин продовольственными товарами крупными партиями на территории продовольственного рынка необходимо предусмотреть отдельную площадку, оборудованную удобным въездом - выездом. Проезд автотранспорта через торговую зону в часы торговли запрещается.

16. Для сбора мусора устанавливаются мусоросборники на асфальтированной или бетонированной площадке, расположенные не ближе 25 метров от последнего торгового ряда и складской зоны. При определении числа мусоросборников емкостью до 10 кубических метров необходимо исходить из расчета не менее одного мусоросборника на 200 квадратных метров (далее - кв. м.) площади рынка. Вдоль линии торговых рядов должны быть размещены урны емкостью 10 - 20 кубических дециметров на расстоянии не более 20 метров друг от друга, из расчета одна урна на 50 кв. м. площади рынка.

17. Территория рынка и прилегающая к ней территория (до 25 метров по периметру) должны содержаться в чистоте. Ежедневно по окончании рабочего дня должна проводиться основная уборка, в течение дня - текущая. В зимний период года территория, подъездные пути и площадки перед торговыми павильонами должны регулярно убираться от снега и льда.

18. Автостоянки индивидуального и служебного транспорта должны размещаться согласно требованиям действующих СНиП.

19. На территории продовольственных рынков должны быть оборудованы туалеты для персонала и посетителей с подключением к инженерным сетям водопровода и канализации, число расчетных мест должно быть не менее одного на каждые 50 торговых мест.

При отсутствии технической возможности подключения к централизованной канализации на рынках, по согласованию с органами архитектуры и градостроительства, органами и учреждениями государственного санитарно - эпидемиологического надзора допускается устройство надворных уборных выгребного типа с водонепроницаемым выгребным колодцем на расстоянии не менее 25 метров от крайних мест торговли пищевыми продуктами. Удаление хозяйственно - бытовых сточных вод должно осуществляться специализированным транспортом по мере заполнения колодцев не более чем на 2/3 их объема. Уборные должны иметь удобно замощенные и свободные подходы, а также ясные указатели об их местонахождении.

20. Для посетителей и персонала на территории рынка должны быть оборудованы устройства для мытья рук, торгового инвентаря, фруктов и овощей, расчетное число кранов должно быть не менее одного на каждые 50 торговых мест.

21. Санитарные узлы и умывальники должны содержаться в исправности, чистоте и ежедневно дезинфицироваться. Персоналу, обслуживающему санитарные узлы, запрещается заниматься другими работами на рынке.

22. На территории продовольственного рынка запрещается реализация домашних животных, скота и птицы в живом виде.

3. Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению

23. Водоснабжение и канализация рынков осуществляется в соответствии с требованиями действующих СНиП.

24. При отсутствии водопровода рынки должны быть обеспечены водой из местных источников водоснабжения, при их отсутствии вода должна подвозиться специальным автотранспортом. Продовольственные рынки должны обеспечиваться водой бесперебойно и в достаточном количестве.

25. Качество воды для хозяйственно - питьевых целей должно отвечать требованиям действующих стандартов.

26. Стационарные объекты на рынках должны быть подключены к городским тепловым сетям и оборудованы системой вентиляции и отопления в соответствии с требованиями действующих СНиП.

При отсутствии в населенных пунктах централизованных систем отопления при стационарных объектах должно предусматриваться местное отопление (котельные, печи).

27. Все предприятия и помещения рынка должны иметь освещение в соответствии с требованиями действующих СНиП.

4. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений

28. Объекты торговли скоропортящейся продукции должны быть оснащены холодильным оборудованием для раздельного хранения сырых и готовых продуктов. Запас скоропортящихся пищевых продуктов должен соответствовать нормам складирования с учетом емкости холодильного оборудования.

29. Стены торгового зала стационарного объекта, санитарных узлов, моечных облицовываются глазурованной плиткой на высоту 1,8 метров или должны быть окрашены устойчивыми красками и другими отделочными материалами. Полы должны быть водонепроницаемыми, с гладкой, без щелей и выбоин поверхностью, удобной для очистки и мытья. Канализационные трапы должны быть расположены в стороне от торговых рядов и переходов. Канализационные трапы и диаметр отводящих канализационных труб должен обеспечивать удаление стоков и промывных вод на любом участке пола. Уклон к трапам должен быть не менее 0,03 %. Трапы должны иметь решетки и гидравлические запоры.

Все строительные и отделочные материалы, применяемые для внутренней отделки помещений, должны быть разрешены для их целей органами и учреждениями государственного санитарно - эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

30. Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, ежедневно должна проводиться тщательная уборка влажным способом, с мытьем и дезинфекцией раковин и унитазов.

31. Один раз в месяц рынок должен закрываться на санитарный день с проведением генеральной уборки, дезинфекции и при необходимости дезинсекции и дератизации помещений.

32. Запрещается использовать помещения рынка, независимо от их назначения, под жилье или ночлег. Вход посторонних лиц в помещения, предназначенные для приема, хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, допускается с разрешения администрации и при обязательном использовании санитарной одежды.

5. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю

33. При расстановке оборудования обеспечить свободный доступ для проведения уборки и мытья помещений.

34. Торговый инвентарь должен быть изготовлен из нержавеющей, легко моющихся материалов, незапрещенных к применению органами и учреждениями государственного санитарно - эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

35. Решетки, стеллажи, поддоны для хранения продукции должны иметь гладкую поверхность, легко мыться и дезинфицироваться, высота их должна быть не менее 15 сантиметров от пола.

36. Для сбора мусора в торговых и складских помещениях должны быть педальные бачки или ведра с крышками. По мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, должны очищаться и по окончании работы промываться 1 %-ным горячим раствором (45 - 50 градусов C) кальцинированной соды или другими моющими средствами, разрешенных органами и учреждениями государственного санитарно - эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

37. Инвентарь для уборки помещений и оборудования объектов торговли и общественного питания, административно - бытовых и складских помещений должен быть отдельным и промаркированным. Хранить инвентарь следует отдельно в специальных закрытых шкафах или нишах.

38. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте. 6. Санитарные требования к условиям хранения и реализации пищевых продуктов

39. Хранение и реализация пищевых продуктов должны осуществляться в соответствии с действующей нормативной документацией для каждого вида продукции.

40. Запрещается: прием, хранение и реализация скоропортящихся пищевых продуктов на продовольственных рынках, не обеспеченных холодильным оборудованием; реализация продуктов питания с истекшим сроком годности.

41. К реализации допускаются пищевые продукты, имеющие сертификаты соответствия или другие документы, подтверждающие его качество и безопасность, в соответствии с Законом Республики Казахстан "О сертификации".

42. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи) должны храниться отдельно от продуктов, впитывающих запахи.

43. Тара и упаковка должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и изготовлены из материалов, незапрещенных органами и учреждениями государственного санитарно - эпидемиологического надзора Республики Казахстан.

44. Мясо и другие сырые продукты убойных животных, рыбы, птицы должны реализовываться в отдельных помещениях, на отдельных столах или прилавках и подвешиваются на металлических крючках.

45. Молоко и молочные продукты продаются в специально оборудованных помещениях на столах. Опробование молока и молочных продуктов на вкусовые качества покупателями разрешается одноразовыми ложками.

46. Мясо, мясные и другие продукты убоя животных, молоко и молочные продукты домашнего изготовления, рыба, яйца, мясо птицы, мед и иные продукты животного происхождения, сопровождаемые ветеринарными документами, подлежат в обязательном порядке ветеринарно - санитарной экспертизе, в соответствии с Законом Республики Казахстан "О ветеринарии".

47. Крупяные и сыпучие продукты должны храниться в чистых мешках или другой таре, размещаемой на подставках, стеллажах.

48. Продажа растениеводческой продукции разрешается только после проверки наличия остаточных количеств пестицидов и нитратов.

49. На рынках запрещается продажа: герметически упакованных консервированных продуктов (овощи, мясо, рыба) домашнего приготовления; мясных и рыбных, овощных, мучных, кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов, напитков домашнего приготовления; грибов свежих и переработанных домашнего приготовления; лекарственных растений и препаратов.

7. Санитарные требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов

8. Требования к лабораториям ветеринарно - санитарной экспертизы на продовольственных рынках

59. Для проведения ветеринарно - санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения на рынках должны быть организованы лаборатории ветеринарно - санитарной экспертизы. Порядок проведения ветеринарно - санитарной экспертизы на рынках определяется уполномоченным государственным органом в области ветеринарии. Техническая компетентность лаборатории подтверждается в соответствии с законодательством Республики Казахстан в области стандартизации, метрологии и сертификации.

60. Лаборатории ветеринарно - санитарной экспертизы должны иметь следующий набор помещений:

1) для экспертизы мясного сырья, яиц и рыбы;

2) для экспертизы молока и молочных продуктов, меда, растительного сырья;

3) для мойки инвентаря;

4) для стерилизации мяса с холодильным оборудованием для хранения конфиската;

5) для хранения дезинфицирующих и моющих средств, инвентаря;

6) санитарные и бытовые помещения для персонала.

61. Рабочие столы для экспертизы туш убойных животных, мясных продуктов, рыбы, мяса птицы должны покрываться мраморной крошкой, кафелем или обиваться оцинкованным железом. Столы, на которых производятся исследования молока, молочных и растительных продуктов, должны быть покрыты оцинкованным железом или пищевым пластиком.

62. Для лабораторий, осуществляющих до 50 экспертиз в день, допускается совмещение смотрового зала для экспертизы молочного и растительного сырья с лабораторией, помещение для стерилизации мяса со смотровым залом для экспертизы мясного сырья.

63. Помещения лабораторий, производственное оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте, уборка влажным способом и дезинфекция должна проводиться ежедневно. Один раз в месяц проводится санитарный день с генеральной уборкой и дезинфекцией всех помещений и при необходимости проводится дератизация и дезинсекция.

9. Требования к администрации продовольственного рынка

64. Согласно требованиям настоящих санитарных правил, администрация продовольственного рынка:

1) обеспечивает торгующих на продовольственном рынке торговыми местами, инвентарем и специальной одеждой в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан;

2) предоставляет для торгующих складские помещения и холодильные камеры для хранения продукции;

3) проводит мероприятия по благоустройству и реконструкции рынка, созданию благоприятных условий, повышающих культуру торговли;

4) содержит в надлежащем санитарном состоянии территорию рынка, а также территорию, прилегающую к рынку;

5) обеспечивает контроль за соблюдением торгующими санитарных правил и правил ветеринарно - санитарного надзора;

6) обеспечивает наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, для работников рынка;

7) систематически проводит дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

10. Требования к продавцам и руководителям организаций, осуществляющим предпринимательскую деятельность на территории продовольственного рынка

65. Согласно требованиям настоящих санитарных правил руководители организаций, осуществляющие предпринимательскую деятельность и продавцы:

1) обеспечивают реализацию качественных продуктов питания в соответствии с законодательством Республики Казахстан и несут ответственность за торговлю недоброкачественной продукцией;

- 2) содержат предприятие, торговое место в чистоте;
- 3) строго соблюдают условия, сроки хранения и правила отпуска продуктов и товарного соседства;
- 4) предохраняют продукты от загрязнения;
- 5) реализовывают товары только при наличии сопроводительной документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции;
- 6) соблюдают правила личной гигиены, работают в чистой санитарной одежде, своевременно проходят медицинские осмотры;
- 7) соблюдают требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов.

11. Ответственность администрации рынка, продавцов и руководителей организаций, осуществляющих предпринимательскую деятельность на территории рынка

66. Ответственность за соблюдением настоящих санитарных правил на продовольственном рынке несут администрация рынка, продавцы и руководители организаций, осуществляющие предпринимательскую деятельность на территории рынка, в установленном законодательством порядке Республики Казахстан.

67. Все работники продовольственного рынка, продавцы и руководители организаций, ответственные за транспортировку, хранение и реализацию продовольственного сырья и пищевых продуктов, должны быть ознакомлены с настоящими санитарными правилами и выполнять их требования.