

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"

Постановление Правительства Республики Казахстан от 17 января 2012 года № 88

В соответствии с подпунктом 2) статьи 6 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» Правительство Республики Казахстан

ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией».
2. Настоящее постановление вводится в действие по истечении десяти календарных дней после первого официального опубликования.

*Премьер-Министр
Республики Казахстан*

К. Масимов

Утверждены
постановлением Правительства
Республики Казахстан
от 17 января 2012 года № 88

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией»

1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией» (далее - Санитарные правила) разработаны в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года «О здоровье народа и системе здравоохранения», Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции» и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов оптовой и розничной торговли пищевой продукцией (далее – объекты), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

2. Настоящие Санитарные правила не распространяются на оборот пищевой продукции, в отношении которой законодательством Республики Казахстан установлены иные требования к обороту.

3. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

- 1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции, переоборудованию, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов;
- 2) водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату торговых и других помещений;
- 3) содержанию и эксплуатации объектов, оборудования;
- 4) условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции;
- 5) содержанию территории объектов, сбору, обезвреживанию и транспортировке отходов потребления;
- 6) условиям бытового обслуживания, медицинским осмотрам и гигиеническому обучению персонала.

4. В настоящих Санитарных правилах используются следующие определения:

- 1) продовольственное (пищевое) сырье - сырье животного, растительного,

микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, предназначенное для дальнейшей переработки при производстве пищевых продуктов;

2) продовольственный рынок - обособленный имущественный комплекс по реализации продовольственных товаров с централизацией функций хозяйственного обслуживания территории, управления и охраны, действующий на постоянной основе, изолированный от прилегающей территории, предназначенный для торговой деятельности и обеспеченный площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;

3) продовольственный склад - стационарное сооружение, предназначенное для хранения пищевой продукции (продовольственное сырье, пищевые продукты - мясные, молочные, кондитерские, овощи, фрукты, напитки и другие);

4) автолавка - оснащенное торговым оборудованием специализированное автотранспортное средство;

5) розничная торговля - предпринимательская деятельность по продаже товаров потребителям для их личного использования;

6) бомбаж - вздутие консервной банки в результате образования газов, в связи с размножением микроорганизмов или вследствие технологических нарушений;

7) ветеринарные документы - ветеринарно-санитарное заключение, ветеринарный сертификат, выдаваемые главным государственным ветеринарно-санитарным инспектором города республиканского значения, столицы и его заместителем, государственным ветеринарно-санитарным инспектором района (города областного значения) на объекты государственного ветеринарно-санитарного контроля и надзора; ветеринарная справка, выдаваемая ветеринарным врачом подразделения местного исполнительного органа города районного значения, поселка, аула (села), аульного (сельского) округа, осуществляющего деятельность в области ветеринарии, на животное, об эпизоотической ситуации на территории соответствующей административно-территориальной единицы в порядке, утвержденном Правительством Республики Казахстан;

8) гипермаркет - магазин самообслуживания с универсальным ассортиментом продовольственных и непродовольственных товаров преимущественно повседневного спроса, торговой площадью от пяти тысяч квадратных метров (далее - м²);

9) магазин - капитальное стационарное строение или его часть, обеспеченные торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приема, хранения и подготовки товаров к продаже;

10) киоск - оснащенное торговым оборудованием некапитальное переносное строение, не имеющее торгового зала и помещений для хранения товаров, установленное на специально отведенном земельном участке, рассчитанное не более чем на два рабочих мест продавца, на площади которых хранится товарный запас;

11) дата изготовления - дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

12) дефростация - процесс размораживания (оттаивания) продуктов питания перед употреблением в пищу или выработкой из них новых изделий;

13) выносной прилавок - легко возводимое перевозное или переносное торговое место, располагаемое на специально определенном месте;

14) срок годности - период времени, до истечения которого пищевая продукция считается безопасной для использования по назначению при соблюдении условий процессов (стадий) производства (изготовления), оборота пищевой продукции и по истечении которого пищевая продукция непригодна для использования по назначению;

15) оптовая торговля - предпринимательская деятельность по реализации товаров, предназначенных для последующей продажи или иных целей, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использованием;

16) минимаркет - магазин с узким или ограниченным ассортиментом продовольственных товаров при площади торгового зала не более пятидесяти м²;

17) нормативные документы - стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила, и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к безопасности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения

некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;

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

19) пищевые продукты непромышленного изготовления - продукты животного и растительного происхождения, полученные гражданами в домашних условиях и/или в личных подсобных хозяйствах или гражданами занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и предназначенные для реализации только на сельскохозяйственных рынках;

20) технические документы изготовителя - документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технические условия, технологические регламенты, технологические инструкции, спецификации), содержащие наименование пищевых продуктов с указанием идентификационных признаков, ингредиентный состав пищевых продуктов, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевых продуктов, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевых продуктов, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется промышленное производство пищевых продуктов или импортных пищевых продуктов;

21) торговая деятельность - предпринимательская деятельность физических и юридических лиц, направленная на осуществление купли-продажи товаров;

22) субъект торговой деятельности - физическое или юридическое лицо, осуществляющее в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан, торговую деятельность по продаже продовольственных товаров;

23) торговый дом, торговый центр - капитальное стационарное строение, в котором расположена совокупность торговых объектов и объектов общественного питания, управляемых как единое целое, предназначенное для торговой деятельности и обеспеченное торговыми, административно-бытовыми и складскими помещениями и площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;

24) супермаркет (универсам) - магазин самообслуживания с универсальным ассортиментом продовольственных товаров и ограниченным ассортиментом непродовольственных товаров повседневного спроса;

25) торговый павильон - оснащенное торговым оборудованием некапитальное переносное строение, имеющее торговый зал и помещения для хранения товарного запаса, рассчитанное на одно или несколько рабочих мест, установленное на специально отведенном земельном участке;

26) торговый автомат - автоматизированное устройство, предназначенное для продажи штучных товаров в заводской упаковке;

27) торговое место - зона работы продавца, оборудованная прилавком и торговым инвентарем с учетом ассортимента реализуемых товаров, предназначенная для осуществления торговой деятельности;

28) срок хранения - период, в течение которого пищевая продукция при соблюдении установленных условий хранения сохраняет потребительские свойства, указанные в маркировке и технической документации на продукцию;

29) санитарный день - специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости, дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

30) санитарная специальная одежда (далее - специальная одежда) - комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

31) объект оптовой и розничной торговли пищевой продукцией - имущественный комплекс, используемый субъектами для осуществления торговой деятельности (торговый дом, торговый центр, магазин, гипермаркет, супермаркет (универсам), минимаркет, продовольственный рынок, продовольственный склад, холодильник);

32) холодильник (хладокombинат, распределительный, холодильная камера) - предприятие складского типа, предназначенное для холодильной обработки скоропортящихся продуктов, хранения

запасов мороженных и охлажденных продуктов;

33) пищевые продукты - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированные продукты питания (детское питание, диетическое лечебное и профилактическое питание, продукты для питания спортсменов, беременных), тонизирующие напитки, пищевые продукты, производимые из сырья, полученного из генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов растительного, животного и микробного происхождения, органические продукты), питьевая вода, расфасованная в емкости, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства, а также продовольственное (пищевое) сырье и пищевые ингредиенты;

34) скоропортящиеся пищевые продукты - пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

35) удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий - документ производителя/изготовителя, сопровождающий каждую партию пищевых продуктов и продовольственного сырья и удостоверяющий соответствие качества и безопасности требованиям нормативных, технических документов, обеспечивающий их прослеживаемость, содержащий номер и объем партии, сведения о документах об оценке соответствия, сроках годности и условиях их хранения;

36) партия пищевой продукции - совокупность однородной пищевой продукции произведенной (изготовленной) и/или упакованной в идентичных условиях, сопровождаемой одним документом, удостоверяющим ее безопасность;

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

38) объекты временной мелкорозничной торговли - устройства, строения, переносные торговые места, осуществляющие розничную торговлю (торговый павильон, киоск, палатка, выносной прилавок, торговый автомат, автомагазин, автолавка), установленные на специально отведенном земельном участке;

39) палатка - легко возводимое строение из сборно-разборных конструкций, оснащенное торговым оборудованием и располагаемое на специально определенном месте, не имеющая торгового зала и помещений для хранения товаров, рассчитанная на одно или несколько рабочих мест продавца, на площади которых размещен товарный запас на один день торговли.

2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции, переоборудованию, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов

5. Выбор земельного участка под строительство, размещение объектов, проектирование строительства, реконструкции, переоборудования и ввод в эксплуатацию производится при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

6. Не допускается проектировать строительство объекта на земельных участках при:

- 1) использовании его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов;
- 2) превышении нормативов радиационной безопасности;
- 3) размещении на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;

4) отсутствию возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения.

7. Объекты размещают как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения, а также допускается их размещение на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций, при условии отсутствия вредного влияния на объект.

8. Объекты оптовой реализации пищевой продукции размещают с исключением неблагоприятного влияния на среду обитания и здоровье человека.

9. Для продовольственных рынков, объектов оптовой реализации, гипермаркетов, супермаркетов, овощехранилищ и фруктохранилищ обеспечивается санитарный разрыв не менее 50 метров (далее - м) от селитебных территорий.

10. Земельный участок продовольственного рынка располагают на расстоянии не менее 1,5 километров (далее - км) от полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников, и не менее 500 м от промышленных объектов и складов, а также объектов, являющихся источниками загрязнения рынка вредными химическими, биологическими и радиоактивными веществами, влияющих на здоровье населения.

11. Не допускается размещение продовольственных рынков в зонах отдыха, на территориях парков, скверов и других ценных историко-культурных градостроительных сооружениях.

12. При отдельно стоящем объекте по заданию на проектирование допускается предусматривать объекты общественного питания, кулинарный цех с реализацией изготовленной пищевой продукции в соответствующем отделе (или отделах) объекта, а также на объектах питания быстрого обслуживания.

13. При проектировании размещения на объекте объектов общественного питания, кулинарного цеха, а также иных объектов, не связанных с реализацией пищевых продуктов, соблюдаются требования соответствующих санитарных правил для указанных объектов и норма технологического проектирования. Площадь кафетериев на объекте предусматривают согласно приложению 1 к настоящим Санитарным правилам.

14. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений объектов рекомендуется обеспечивать применение оборудования самообслуживания, комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ, автоматизации производственных процессов.

15. Все помещения располагают с учетом точности, движения сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей. Каждую группу помещений объединяют в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые. Размещение загрузочных, складских помещений, помещений подготовки продуктов к продаже, торговые залы производят с учетом технологической связи между ними.

16. Ассортимент реализуемых пищевых продуктов предусматривается в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием.

17. Внутренняя отделка помещений объекта выполняется с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам.

18. Стены торгового зала рынка, фасовочных, моечных помещений, охлаждаемых камер, санитарных узлов облицовывают материалами, устойчивыми к моющим и дезинфицирующим средствам.

19. Полы выполняют с ровной поверхностью, без выбоин, из влагоустойчивых и влагонепроницаемых, нетоксичных, допускающих санитарную обработку. Покрытие в разгрузочных помещениях на площадках для автомобилей выполняется из твердых водонепроницаемых материалов. В моечных, туалетах и душевых предусматривают трапы для выпуска воды в систему водоотведения.

20. На объектах выделяют изолированные и специально оборудованные помещения для предторговой подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе: помещения для рубки мяса, подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, фруктов и овощей, бакалейно-кондитерских изделий, максимально приближенные к загрузочным помещениям (платформам) и местам реализации. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуют холодильными установками и раковинами.

21. Набор и площади помещений для объектов с общей площадью до 50 м² предусматриваются в соответствии с приложением 2 к настоящим Санитарным правилам.

22. Для ночного завоза пищевых продуктов оборудуют изолированные помещения для их приема и хранения, для скоропортящихся пищевых продуктов - охлаждаемые камеры. Не допускается ночной завоз пищевых продуктов на объекты, размещенных в жилых зданиях.

23. Помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, холодильные камеры не допускается размещать под душевыми, туалетами и моечными.

24. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, на

объекте выделяется помещение разрубочной, площадью не менее 10 м² с установкой в ней моечной раковины и дополнительного холодильника. Запрещается размещение разрубочной непосредственно под жилыми этажами.

25. На объектах, расположенных в жилых зданиях, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями.

26. На объектах, работающих по типу самообслуживания, выделяют отдельные фасовочные для каждой группы пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуют холодильными установками. Все фасовочные помещения должны иметь вентиляцию, освещение и моечные раковины.

27. Отделы (столы) заказов на объектах оборудуют следующими помещениями: помещения для приема и выдачи заказов, комплектовочная, фасовочная, экспедиция с холодильными установками для хранения скоропортящихся продуктов и умывальной раковиной для мытья рук.

28. На объекте оборудуют моечные помещения или участки для мытья торгового инвентаря, оборудования, для его сушки оборудуют стеллажи. Количество моечных раковин определяется типом и мощностью объекта.

29. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала размещают отдельно от помещений для хранения и реализации пищевой продукции.

30. Объекты временной мелкорозничной торговли, в том числе в зонах отдыха, в праздничные дни, во время массовых гуляний, ярмарок размещаются в местах, оборудованных общественными туалетами или биотуалетами.

3. Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату торговых и других помещений

31. Капитальные здания объектов оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.

32. Используемая питьевая вода должна соответствовать требованиям безопасности, установленными санитарными правилами.

33. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения допускается использование воды из местных источников. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставку которой осуществляют в промаркированных емкостях, специализированным автотранспортным средством.

34. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях объекта устанавливают водонагреватели.

35. В сельской и частично канализованной местности для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемых выгребных ям с крышкой. Яма очищается по мере накопления.

36. Для объектов, занимающихся предпродажной подготовкой пищевых продуктов, имеющих в составе объекты общественного питания, размещенных во встроено-пристроенных помещениях, устраивается самостоятельная производственная канализация (жироуловители).

37. На объекте, встроенном в жилое здание, не допускается прохождение канализационных труб с ревизиями в производственных помещениях, торговых залах, складских помещениях.

38. Прокладка трубопроводов бытовых сточных вод в помещениях для приема, хранения, подготовки пищевых продуктов к продаже и в подсобных помещениях объектов не допускается.

39. Система водоотведения объектов, встроено-пристроенных, пристроенных или встроенных в жилые здания или здания иного назначения, предусматривают отдельными от систем водоотведения этих зданий.

40. Объект торговой площадью более 1000 м² оборудуют санитарным узлом для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей предусматривают раздельными.

41. При объектах выделяется помещение (место), которое оборудуется краном с подводкой горячей и холодной воды для забора при уборке помещений.

42. Отдельно стоящие надворные туалеты устанавливают в хозяйственной зоне объекта, утепляют, содержат в чистоте и дезинфицируют. В канализованных населенных пунктах - подключают к

централизованным водоснабжением и водоотведению.

43. Источники искусственного освещения заключаются в осветительную защитную арматуру. При необходимости на рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения.

44. Вышедшие из строя газоразрядные, энергосберегающие лампы и измерительные приборы с ртутным наполнителем утилизируются. Для их сбора и временного хранения выделяют отдельное помещение с последующей сдачей в пункты переработки (демеркуризации). Использованные лампы и приборы подлежат учету и регистрации по форме согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

45. Очистка наружных и внутренних остекленных поверхностей окон, оконных рам проводится по мере загрязнения. Все открывающиеся проемы в теплое и переходное время года от проникновения насекомых оборудуют защитными сетками.

46. В помещениях объекта, кроме естественного проветривания, торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуют системой принудительной вентиляции и/или кондиционерами.

47. На объекте, площадью до 50 м² допускается естественная вентиляция помещений.

48. Запрещается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов с системой вентиляции жилого здания. При оборудовании приточно-вытяжной вентиляции объектов, встроенных в жилые здания проводят шумоизолирующие мероприятия.

49. Системы вентиляции складских и торговых помещений объектов устраивают отдельными. Не допускается совмещение систем вентиляции складских, торговых помещений с санитарными узлами и душевыми комнатами.

50. В системах механической приточной вентиляции предусматривается очистка подаваемого наружного воздуха. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее двух метров от земли.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли оборудуют локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

51. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее чем на 1 м.

52. Допустимая температура и кратность воздухообмена в помещениях объекта устанавливается согласно приложению 4 к настоящим Санитарным правилам.

53. Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени оборудуют приточной вентиляцией с искусственным побуждением, не связанной с другими системами вентиляции объекта.

54. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования очищают не реже одного раза в квартал.

55. Не допускается превышение предельно-допустимых концентраций вредных веществ в воздухе помещений, допустимых уровней освещенности, шума и вибрации. Уровни освещенности, микроклимата, вентиляции и кондиционирования должны соответствовать Санитарным правилам

«Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских населенных пунктах, почвам и их безопасности, содержанию территорий городских и сельских населенных пунктов, условиям работы с источниками физических факторов, оказывающих воздействие на человека».

56. Объект оборудуют централизованной системой теплоснабжения, при отсутствии допускается местное (котельные, печи, электрообогреватели). Обеспечивают доступность нагревательных приборов при всех видах теплоснабжения для проведения уборки, осмотра и ремонта.

57. Систему теплоснабжения объекта, встроенного или встроено-пристроенного в жилое здание, допускается объединять с системой отопления жилой части здания.

4. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

58. Все помещения объекта содержат в чистоте. По окончании работы проводят влажную уборку помещений, торгового оборудования с применением моющих средств и последующей промывкой горячей водой.

59. В помещениях для хранения пищевой продукции, в том числе холодильных камерах, регулярно проводится механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

60. Кратность проведения генеральной уборки помещений объекта устанавливается хозяйствующим субъектом, с учетом обеспечения чистоты помещений. Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

61. Хранение моющих, дезинфицирующих средств осуществляется в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в соответствии с технической документацией изготовителя, отдельно от продовольственных товаров.

62. Торговый инвентарь, молочные фляги, резиновые прокладки после механической очистки подвергают мойке щетками с применением моющих средств, ополаскиванию горячей проточной водой, просушиванию на специальных полках или решетках.

63. После обработки фляги просушивают на стеллажах вверх дном, с открытой крышкой. Ванны для мытья инвентаря моют горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

64. Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки), весоизмерительные приборы ежедневно промывают с применением моющих средств и просушивают.

65. Промаркированный уборочный инвентарь торговых, складских и других помещений хранят отдельно в отдельном помещении, оборудованном сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши или в закрытых в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалетов, хранится отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

66. Объект оснащается необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом организации, его мощностью. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования обеспечивает свободный доступ к нему.

67. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда применяются из материалов, включенных в единый реестр о государственной регистрации.

68. Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержат сухими, чистыми, отапливаемыми, хорошо проветриваемыми, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

69. Складские помещения, торговые залы, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов и других пищевых продуктов оснащают контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Торговое холодильное оборудование обеспечивается приборами для контроля температуры.

70. Результаты ежедневного контроля фиксируются в учетной документации объекта. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

71. Для реализации скоропортящихся пищевых продуктов объекты оснащают охлаждаемыми или холодильными камерами, прилавками, витринами, шкафами, ларями.

72. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются образования «снеговой шубы» и льда.

73. Холодильное оборудование моют и дезинфицируют по мере их загрязнения, образования «снеговой шубы», после освобождения их от продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени в камере и при поражении плесенью хранящейся продукции.

74. Колоды для разруба мяса и рыбы используют из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Ежедневно по окончании работы деревянные колоды зачищают ножом, посыпают солью.

75. Для каждого вида продуктов выделяют и используют отдельные разделочные доски и ножи с маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

76. На объектах не допускается наличие насекомых и грызунов. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся организациями, имеющими лицензию на занятие данным видом деятельности,

кратность которых устанавливается хозяйствующим субъектом с учетом заселенности объектов грызунами, насекомыми, а также по эпидемиологическим показаниям.

5. Требования к объектам мелкорозничной торговли

77. Размещение объектов мелкорозничной торговли (за исключением объектов мелкорозничной торговли размещенных на территории объектов) допускаются в местах, установленных местными исполнительными органами, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

78. Торговля прохладительными напитками, квасом из изотермических передвижных емкостей (цистерн) допускается при условии подключения к водопроводу и канализации и с использованием одноразовых стаканчиков.

79. На объектах мелкорозничной торговли выделяют место для хранения тары и дневного запаса продуктов.

80. Обратную тару после завершения работы объекта мелкорозничной торговли ежедневно вывозят на объект, изготовивший или поставивший пищевую продукцию. Хранение тары на прилегающей территории объекта не допускается.

81. На объекте мелкорозничной торговли на одно рабочее место допускается реализация пищевой продукции только в промышленной упаковке.

82. Отпуск хлеба, выпечных кондитерских (без крема) и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.

83. Реализация овощей, фруктов и бахчевых культур вне объектов допускается в установленных местными исполнительными органами местах.

84. Продажа яиц в мелкорозничной сети осуществляется при температуре воздуха не выше 20⁰C и не ниже 0⁰C.

85. Торговые автоматы обеспечиваются одноразовой посудой.

86. Реализация мягкого мороженого допускается только в местах его выработки.

87. Оборудование передвижных средств мелкорозничной торговли по окончании рабочего дня подвергается санитарной обработке на основном объекте (объект по производству пищевой продукции, объект торговли). Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и пищевой продукции на дому продавцов не допускается.

88. На объектах мелкорозничной торговли устанавливают умывальник, емкость с крышкой для сбора мусора и отходов, место для хранения личных вещей продавца.

Продавец объекта мелкорозничной торговли:

1) содержит объект, прилегающую территорию в чистоте;
2) осуществляет прием и реализацию пищевых продуктов при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
3) следит за соблюдением сроков годности реализуемых пищевых продуктов;
4) соблюдает сроки реализации и требования отпуска пищевых продуктов, при отпуске пользуется щипцами, совками, лопатками;

5) предохраняет продукты от загрязнения;

6) носит чистую специальную одежду (халат, перчатки, колпак);

7) соблюдает правила личной гигиены, моет руки после каждого перерыва в работе и по мере необходимости;

8) имеет при себе личную медицинскую книжку.

89. Требования пунктов 79 и 88 настоящего раздела являются обязательными для объектов мелкорозничной торговли, размещенных в местах, установленных местными исполнительными органами.

6. Требования к содержанию и эксплуатации продовольственных рынков

90. При торговле с автомашин пищевой продукции крупными партиями на территории

продовольственного рынка выделяют отдельную площадку, оборудованную удобным въездом-выездом. Проезд автотранспорта через торговую зону в часы торговли не допускается.

91. Территория продовольственного рынка разделяется на функциональные зоны: торговую, складскую и административно-хозяйственную.

92. В торговой зоне отводятся торговые места площадью из расчета не менее 6 м² на одно торговое место, предусматривают места для размещения объектов общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории. Реализация пищевой продукции (растениеводческая, мясная, рыбная, молочная и другая) проводится на специально выделенных местах.

93. В складской зоне располагают помещения для хранения продовольственных товаров, холодильные устройства.

94. В хозяйственной зоне отводятся места для охраны, администраторов рынка, стоянки для автотранспорта, площадки с контейнерами для сбора мусора, туалеты.

95. Предусматривается обеспечение въездов и выездов, подъездных путей и пешеходных развязок.

96. На территории продовольственного рынка оборудуют туалеты для персонала и посетителей с подключением к инженерным сетям водопровода и водоотведения, с числом санитарных приборов не менее одного на 50 торговых мест.

97. Для посетителей и персонала на территории продовольственного рынка устанавливают устройства для мытья рук, торгового инвентаря, фруктов и овощей.

98. Территорию и торговые места содержат в чистоте, влажную уборку с дезинфекцией проводят ежедневно.

99. Ежемесячно проводится санитарный день с генеральной уборкой, ревизией холодильного оборудования, дезинфекцией, при показаниях (наличие грызунов и насекомых) - дезинсекцией и дератизацией помещений и территории.

100. Не допускается использование помещения продовольственного 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 специальной одежды.

101. Торговый инвентарь, решетки, стеллажи, поддоны должны быть изготовлены из легко моющихся материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Решетки, стеллажи устанавливаются на высоте не менее 15 см от уровня пола.

102. Хранение, транспортировка и реализация пищевых продуктов непромышленного (домашнего) изготовления допускается только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, их реализация разрешается только в специально отведенных местах продовольственных рынков.

103. На продовольственном рынке не допускается реализация:

1) домашних животных, скота и птицы в живом виде;

2) герметически упакованных консервированных продуктов непромышленного (домашнего) изготовления;

3) кондитерских, кулинарных (мясных и рыбных, овощных, мучных) изделий непромышленного (домашнего) изготовления;

4) грибов свежих и переработанных непромышленного изготовления.

104. Мясо и другие сырые продукты убойных животных, рыбы, птицы, молока и молочных продуктов иные продукты животного происхождения реализуются в отдельных помещениях рынка, на отдельных прилавках, при наличии результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

105. Опробование молока и молочных продуктов покупателями на вкусовые качества допускается одноразовыми ложками.

106. Устройство и оборудование на территории рынка объектов общественного питания и торговли, производятся по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

107. Торговля сельскохозяйственной продукцией осуществляется путем, предохраняющим их от непосредственного соприкосновения с землей, соблюдения принципов товарного соседства, из посуды, изготовленной из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами.

7. Требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

108. Загрузку товаров производят при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, не имеющего окон и/или из подземных туннелей, и/или со стороны магистралей. Не допускается загрузка товаров со стороны двора жилого дома.

109. Разгрузочные платформы объекта оборудуют навесами для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформы.

110. Каждая партия пищевой продукции при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности/хранения, скоропортящихся пищевых продуктов - с накладными с указанием времени и даты выработки, температуры хранения и конечного срока реализации продукции.

111. Количество принимаемых скоропортящихся пищевых продуктов определяется объемом холодильного оборудования (для хранения данного вида продуктов), имеющегося на объекте.

112. Поступление пищевых продуктов в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковки.

113. Маркировочный ярлык (этикетка) каждого тарного места с указанием срока годности, хранения и вида продукции сохраняют до окончания сроков годности/хранения, до полного использования продукта.

114. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевых продуктов к реализации, холодильным оборудованием для раздельного хранения сырья, готовой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов, которые оборудуют полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола, охлаждаемые камеры - системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали.

115. Все пищевые продукты на объектах хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках, при этом расстояние от пола не менее 15 см. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

116. Размещение пищевой продукции в холодильной камере и/или складском помещении для оптовой торговли осуществляется партиями, с указанием даты изготовления и номера партии.

117. В помещении, предназначенном для хранения пищевой продукции, не допускается совместное хранение непищевых материалов.

118. Пищевую продукцию хранят согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие), хлеб, мясные, рыбные, птица, яйца, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты.

119. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба, сыр и др.), хранят отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо, чай, соль, сахар и другое).

120. Не допускается совместное хранение сырых продуктов (мясо, птица, рыба, овощи, фрукты, яйца и другое) с готовыми к употреблению пищевыми продуктами, с готовыми не упакованными продуктами, хранение опасных пищевых продуктов вместе с другими пищевыми продуктами, а также их хранение вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений. Не допускается складирование пищевых продуктов непосредственно на полу.

121. Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевых продуктов:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;

2) охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения от 0° до минус 2°C не более двух суток;

3) хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых

помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см;

4) овощи в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке;

5) продовольственный картофель предназначенный для оптовой торговли хранится в темных помещениях и/или с использованием тары, упаковочных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

122. Не допускается перемаркировка, переупаковка и перефасовка первично упакованной и первично фасованной продукции вне производства изготовителя.

123. Пищевая продукция, признанная не соответствующей требованиям нормативной и технической документации, представляющая опасность для здоровья населения, снимается с реализации. Решение о возможности ее дальнейшего использования или уничтожения принимается в соответствии с законодательством о безопасности пищевой продукции.

124. Пищевая продукция расфасовывается и упаковывается в тару, изготовленную из материалов, разрешенных к применению для контакта с пищевыми продуктами. Тароупаковочный материал используют прочный, чистый, сухой, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранят в специально выделенном месте, не допускается их хранение на полу.

125. Перед реализацией пищевой продукции проводится протирка поверхностей потребительской тары.

126. Вскрытие стеклотары производится на столе перед отпуском потребителю. Консервированную и баночную продукцию предварительно тщательно осматривают на наличие бомбажа и посторонних включений.

127. Реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок осуществляется в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

128. Сухие детские смеси хранят и реализуют при температуре и относительной влажности воздуха в соответствии с требованиями изготовителя.

129. Безалкогольные напитки хранятся в сухих проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью не выше 75 % при температуре не ниже 0⁰С и не выше плюс 12⁰С, напитки со сроками хранения не менее 30 суток - при температуре не ниже 0⁰С и не выше плюс 18⁰С.

130. При торговле на разлив безалкогольными напитками и соками используется одноразовая посуда.

131. Взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится отдельно.

132. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов, продавец пользуется щипцами, лопатками, совками.

133. Не допускается:

1) взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов;

2) привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже технического персонала, занятого уборкой помещений и туалетов;

3) реализация мелкштучных кремовых изделий без упаковки;

4) хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола;

5) нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями;

6) транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий «навалом», а также в таре, используемой для других продуктов;

7) прием, транспортировка, хранение и реализация продовольственного сырья растительного и животного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов и/или ветеринарных препаратов при его производстве;

8) размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты;

9) отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем, а

также продуктов, отнесенных к санитарному браку по иным причинам. Эти продукты собирают в специальную промаркированную емкость для последующего уничтожения.

134. При организации обслуживания на дому, доставку пищевых продуктов заказчику осуществляют в условиях, исключающих загрязнение продуктов и их порчу.

135. Кремовые кондитерские изделия, нереализованные в установленные сроки, подлежат возврату не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации. Транспортировку кремовых изделий проводят в охлаждаемом транспорте в условиях, исключающих повышение температуры выше плюс 6⁰С.

136. Перевозка и прием пирожных осуществляют в контейнерах с крышками, торты упаковывают поштучно.

137. Продажу хлебобулочных изделий производят в специализированных и фирменных хлебобулочных и кондитерских объектах и отделах объектов.

138. Каждая партия хлебобулочных изделий сопровождается товаро-транспортной накладной с указанием времени выпечки.

139. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях.

140. В случаях обнаружения в процессе хранения и реализации признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью, немедленно изымает из торговли такие изделия. Полки для хранения промывают теплой водой с моющим средством и протирают 3 % раствором уксусной кислоты. В целях предупреждения картофельной болезни не реже 1 раза в неделю полки для хранения хлеба промывают теплой водой с моющими средствами, протирают 1 % раствором уксусной кислоты и затем просушивают.

141. Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий на объектах (в отделах) применяют специальные вилки, щипцы. Для упаковки хлебобулочных изделий применяются бумажные или полиэтиленовые пакеты.

142. Партии продовольственного сырья растительного происхождения сопровождаются информацией о пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений и тары для хранения с целью борьбы с вредителями продовольственных запасов.

143. Продовольственное сырье животного происхождения допускается для приема, хранения, транспортировки и реализации населению в пищевых целях в необработанном и переработанном виде только по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, при наличии ветеринарных сопроводительных документов.

144. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, творог, растительное масло и другое) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. Торговый инвентарь для розлива в таре с молоком, сметаной, творогом не оставляют, держат в специальной посуде, ежедневно промывают. Инвентарь используется по назначению.

145. При реализации фляжного молока, доставляемого молокоперерабатывающими объектами, оборотная тара обрабатывается на предприятии-изготовителе, предварительно промытая в местах реализации.

146. На объектах не допускается прием, хранение, транспортировка и реализация:

- 1) пищевой продукции без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- 2) пищевой продукции без соответствующей маркировки;
- 3) пищевой продукции с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);
- 4) пищевой продукции при несоответствии предоставленной информации;
- 5) фальсифицированной пищевой продукции;
- 6) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения пищевой продукции;
- 7) непотрошеной птицы, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками и насечками, утиных и гусиных яиц;
- 8) мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов, а также продовольственное сырье животного происхождения и пищевые продукты непромышленного изготовления, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;

9) творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью;

10) консервов, имеющих дефекты - бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;

11) загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель, бахчевые культуры частями и с надрезами;

12) дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

13) нарезка тортов и продажа их частями;

14) пищевых продуктов непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшихся тепловой и/или иной обработке (сушеное мясо, мясной фарш, котлеты, студень, колбасные изделия (кровяная, ливерная, жареная и другие), рыбные, овощные, мучные, кондитерские изделия, копчености, зельцы, мясные полуфабрикаты и другие кулинарные изделия, полуфабрикаты, а также другие изделия животного происхождения) без ветеринарных документов, кваса, соков, переработанных грибов, а также консервов непромышленного изготовления;

15) пищевых продуктов непромышленного изготовления вне продовольственных рынков;

16) пищевой продукции при отсутствии установленных сроков годности/хранения или с истекшими сроками годности;

17) пищевой продукции имеющей явные признаки недоброкачества, отличные от указанных в технической документации признаков;

18) при несоответствии пищевой продукции по показателям безопасности;

19) отпуск пищевой продукции в грязную тару покупателя и печатную макулатуру;

20) продукции, подлежащей государственной регистрации без наличия Свидетельства о государственной регистрации (копии).

147. Реализация пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами допускается только в промышленной упаковке. Для реализации непродовольственных товаров (предметы бытовой химии, легкой промышленности) в торговых залах выделяют торговые зоны (отделы, места). Расфасовка непродовольственных товаров запрещается. Предусматриваются отдельные складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров, от торговых залов и по принципу размещения однородных товарных групп.

148. Для хранения и реализации свежей рыбы и рыбопродуктов объект обеспечивается отдельными холодильниками.

149. Реализация пищевых продуктов вне объектов торговли (за исключением выносной торговли, осуществляемой указанными объектами) не допускается.

150. Не допускается на объектах производить упаковку пищевых продуктов под вакуумом.

151. Реализация яиц в отделах (секциях) реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

152. Для транспортировки пищевых продуктов используется специальный транспорт. Специализированные транспортные средства и транспортное оборудование, предназначенные для перевозки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения и параметрами влажности, оснащают оборудованием, поддерживающим необходимые температуры перевозки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурных режимов и уровня влажности. Не допускается транспортировка пищевой продукции совместно с непродовольственными товарами.

153. Перевозчиком обеспечивается соблюдение требований перевозки пищевых продуктов в процессе перевозки.

154. Не допускается совместная перевозка готовых пищевых продуктов с продовольственным сырьем и сырыми пищевыми продуктами.

155. Перевозка жидких и сыпучих неупакованных пищевых продуктов осуществляется в опломбированных емкостях, цистернах, предназначенных только для перевозки жидких и сыпучих пищевых продуктов, имеющих маркировку.

156. Во время погрузки, перевозки и разгрузки продукцию предохраняют от атмосферных осадков, влаги.

157. Хранение, транспортировку и реализацию пищевой продукции осуществляют при

температурно-влажностных и световых режимах, обеспечивающих сохранение показателей безопасности и качества продукции.

158. Условия, сроки хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции соблюдают в соответствии с нормативной и/или технической документацией изготовителя на конкретный вид продукции.

159. В теплое время года транспортировка скоропортящихся продуктов производится при температуре не выше плюс 6°C:

- 1) не более 6 часов в специальном транспорте с охлаждаемыми кузовами;
- 2) не более 1 часа в изотермических кузовах без холода.

160. Транспортировку мяса проводят в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное - при температуре плюс 6°C, мороженое - при температуре 0°C.

161. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды.

162. Санитарную обработку транспорта проводят в моечных блоках или на площадках, подключенных к водопроводу и канализации, к системе горячего водоснабжения с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфекцию внутренней поверхности кузова проводят не реже одного раза в десять дней.

163. Утилизация и уничтожение продукции, тары, промышленной упаковки осуществляется в порядке, установленном законодательством в области безопасности пищевой продукции.

8. Требования к территории объектов, сбору и вывозу отходов потребления

164. Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте. На территории предусматривается площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения.

165. Уборка территории проводится ежедневно, в теплое время года поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.

166. При входе в здание объектов устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

167. На рынках вдоль линии торговых рядов размещают урны на расстоянии не более 20 м друг от друга.

168. Вывоз мусора осуществляют специальным транспортом.

169. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки обеспечиваются твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод.

170. Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли.

9. Требования к бытовому обслуживанию, медицинским осмотрам и гигиеническому обучению персонала

171. На капитальном объекте площадью от 1000 кв.м и от 50 торговых мест предусматриваются бытовые помещения: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды, санитарный узел с раковиной для мытья рук, оборудованных подводкой горячей и холодной воды, оснащенных смесителями, средствами для мытья рук, разовыми полотенцами или электрополотенцем. На объектах временной мелкорозничной торговли вместо гардеробной допускается выделять место для хранения личных вещей.

172. При оптовых продовольственных складах предусматривается обогреваемое помещение для обслуживающего персонала.

173. Работники объекта обеспечиваются специальной одеждой.

174. Стирка и дезинфекция специальной одежды проводится централизованно, стирка на дому не допускается.

175. Работники объекта, лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, реализацией пищевых продуктов, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры. Личная медицинская книжка с отметкой о прохождении медицинского осмотра и допуска к работе хранится на рабочем месте.

176. Работники объекта, лица, занятые транспортировкой, погрузкой, разгрузкой, реализацией пищевых продуктов, соблюдают личную гигиену, следят за чистотой рук и специальной одежды и обуви. При выходе из объекта и перед посещением туалета специальная одежда снимается.

177. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов маркируется, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально отведенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений. Уборка туалетов закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевыми продуктами и обработкой посуды.

178. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочих местах, хранить пищу в индивидуальных шкафах и гардеробных.

179. Персонал, занятый ремонтными работами торгового и холодильного оборудования обеспечивается специальной одеждой, инструменты переносятся в специальных закрытых ящиках с ручками, для предотвращения попадания чужеродных веществ в пищевые продукты.

Приложение 1
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»

Удельные показатели минимальной площади кафетерия на объекте торговли (на каждые 10 м² торговой площади)

Наименование помещений	Удельные показатели минимальной площади кафетерия в м ²	
	при величине магазина 400 м ² и менее	при величине магазина свыше 400 м ²
1	2	3
Торговый зал	0,3	0,1
Подсобные помещения	0,15	0,1

Приложение 2
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»

Минимальные площади и набор помещений объекта торговли пищевой продукцией с площадью до 50 м²

- 1) торговый зал - не менее 15 м²;
- 2) склад с участком по подготовке товаров к продаже, моечной с раковиной – не менее 8 м²;
- 3) комната персонала - не менее 6 м²;
- 4) санитарный узел - не менее 1,5 м² (в не канализованной и частично канализованной местности допускается оборудование умывальником и надворным туалетом).

Примечание: Допускается совмещение бытового помещения со складом при площади склада не менее 10 м².

Приложение 3
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»

**Журнал
контроля и утилизации вышедших из строя газоразрядных ламп,
измерительные приборы с ртутным наполнителем**

Дата	Количество ламп вышедших из строя	Количество ламп утилизировано	Роспись
1	2	3	4

Приложение 4
к Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»

**Расчетные температура воздуха и кратность воздухообмена в
помещениях объектов розничной торговли**

№ п/п	Помещения	Допустимая температура воздуха для холодного периода года, °C	Кратность воздухообмена или количество воздуха, удаляемого из помещений	
			приток	вытяжка
1	2	3	4	5
1.	Торговые залы магазинов площадью 400 м ² и менее:			

	- продовольственных	+16	-	1-кратн.
2.	Торговые залы магазинов площадью более 400 м ² :			
	- продовольственных	+16	по расчету	
3.	Разрубочная	+ 10	3-кратн.	4-кратн.
4.	Разгрузочные помещения	+ 10	по расчету	
5.	Помещения для подготовки товаров к продаже (при размещении в отдельном помещении), комплекточные, приемочные	+ 16	2-кратн.	1-кратн.
6.	Кладовые (неохлаждаемые):			
	1) хлеб, кондитерские изделия;	+ 16	-	0,5-кратн.
	2) гастрономия, рыба, молоко, фрукты, овощи, соленья, вина, напитки;	+ 8	-	2-кратн.
	3) обувь, парфюмерия, товары, бытовой химии, химикаты;	+ 16	-	2-кратн.
	4) прочие товары	+ 16	-	0,5-кратн.
7.	Помещения демонстрации новых товаров (при размещении в отдельном помещении)	+ 16	2-кратн.	2-кратн.
8.	Гладильные	+ 16	по расчету	
9.	Камеры для мусора (неотапливаемые)	-	-	1-кратн.
10.	Помещения для механизированного прессования бумажных отходов	+ 16	-	1,5-кратн.
	Помещения для хранения			

11.	упаковочных материалов и инвентаря	+ 16	-	1-кратн.
12.	Хранение контейнеров обменного фонда	-	-	1-кратн.
13.	Хранение тары	+ 8	-	1-кратн.
14.	Хранение уборочного инвентаря, моющих средств	+ 16	-	1,5-кратн.
15.	Бельевая	+ 18	-	0,5-кратн.
16.	Охлаждаемые камеры:			
	1) мясо, полуфабрикаты, гастрономия, рыба;	-2	-	-
	2) фрукты, овощи, кондитерские изделия, напитки;	+ 4	4-кратн.	4-кратн.
			(периодически)	
	3) мороженое, пельмени;	-15	-	-
	4) пищевые отходы	+ 2	-	10-кратн.
17.	Машинные отделения охлаждаемых камер с воздушным охлаждением	+ 5	По расчету	
18.	Машинные отделения охлаждаемых камер с водяным охлаждением	+ 5	2-кратн.	3-кратн.
19.	Канторские помещения, комната персонала, главная касса, помещение охраны, опорный пункт АСУ	+ 18	-	1-кратн.
20.	Гардеробные, подсобная, предприятия питания для персонала, комната для персонала	+ 16	-	1-кратн.
	Общественные туалеты для			

21.	покупателей и туалеты для персонала	+ 16	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз
22.	Душевые	+25	-	5-кратн.
23.	Комната-профилакторий (при размещении магазина в подземных этажах)	+ 20	-	60 м ³ /ч на чел.
24.	Помещения приема и выдачи заказов	+ 16	-	1-кратн.

Примечания.

1. Расчетная температура для охлаждаемых камер принята на все периоды года.

2. Кладовые с химическими, синтетическими или иными пахучими веществами, а также при размещении помещений подготовки товаров к продаже на площади кладовых и наличии постоянных рабочих мест предусматривают подачу приточного воздуха (для постоянно работающих - из расчета 60 м³/ч на 1 рабочее место).

3. При размещении помещений для дополнительного обслуживания в торговом зале расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена принимают не ниже указанных для торговых залов.

Для кафетериев, сок-баров, объектов питания, кулинарных цехов, в том числе и для их подсобных помещений - расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена принимают в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

4. Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена для предприятий питания следует принимать в соответствии с требованиями действующих нормативных документов.

5. При размещении помещений магазинов в подземных этажах предусматривают системы механической приточно-вытяжной вентиляции с воздухообменом в торговых залах не менее 30 м³/ч на человека, а в служебно-бытовых помещения - не менее 60 м³/ч на человека.

6. В помещениях № 1, 2, 5, 7, 14-16, 20-22 и 24 по заданию на проектирование допускается принимать кратность воздухообмена выше указанной в таблице.

7. В торговых залах обеспечивают дежурное отопление с температурой воздуха плюс 10°С.