Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями, вырабатывающими хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия

Сборник

Москва
2002

gost.e-ecolog.ru

Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями, вырабатывающими хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия

ББК 51.23я43
Т65

Т65 **Требования** к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями, вырабатывающими хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.— М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002.—396 с.

ББК 51.23я43

ISBN 5—7508—0349—X

© Минздрав России, 2002
© Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002

Содержание

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ 5

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.00 № 29-ФЗ 51

3. Приложение 2 к приказу Министерства здравоохранения СССР от 29.09.89 № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств» (извлечение) 81

4. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325 «О санитарно-эпидемиологической экспертизе продукции» 84

5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 14.04.00 № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» 99

6. Письмо Департамента госсанэпиднадзора Минздрава РФ от 15.09.00 № 1100/2677—05 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» 115

7. Инструкция «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» от 17.05.00 № 7/101—09 116

8. «Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба» от 24.08.98, утвержденная ГосНИИ ХП, согласованная с руководителем Департамента Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации 122

9. Письмо Министерства здравоохранения Российской Федерации от 04.04.00 № 2510/3461—01—12 «О госсанэпиднадзоре за хлебопекарными предприятиями» 145

10. СанПиН 2.3.4.545—96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» 147

11. «Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом». Раздел 10 СП 2.3.6.1079—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» 208

12. МУК 4.2.762—99 «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом» 216

13. СП 2.3.6.1066—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» 254

14. СП 1.1.1058—01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» 287

15. МУК 4.2.727—99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов» 300

16. МУК 2.3.2.971—00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты» 323

17. СП 2.2.0.555—96 «Гигиенические требования к условиями труда женщин» 342

18. Программа для гигиенического обучения работников предприятий по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий 374

2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.6.1066—01

1. Разработаны: Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России (Н. В. Шестопалов, Л. П. Терешкова, И. В. Свяховская), Российской медицинской академией последипломного образования Минздрава России (В. И. Попов), Центрами госсанэпиднадзора в Ивановской области (А. А. Губернаторова), Московской области (Т. П. Ракитина), Мурманской области (Л. А. Лукичева), Ростовской области (Е. С. Атоян), в г. Москве (И. И. Пискарева, Т. В. Иванцова), Центром нормирования и сертификации Минздрава России (Д. В. Корнаков).

Санитарные правила подготовлены с учетом замечаний и предложений специалистов центров госсанэпиднадзора в Республике Бурятии, Белгородской, Ивановской, Кемеровской, Липецкой, Ленинградской, Московской, Мурманской, Новосибирской, Новгородской, Псковской, Пензенской, Ростовской, Челябинской областях, г. Санкт-Петербурге, Института питания РАМН.

2. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 6 сентября 2001 г.

3. Введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.01 № 23 с 1 января 2002 г.

4. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.01 № 20 с момента введения настоящих санитарных правил отменены «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли. СанПиН 2.3.5.021—94», утвержденные постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 30.12.94 № 14.

5. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации (регистрационный номер 2956 от 28 сентября 2001 г.).

Министерство здравоохранения Российской Федерации

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

П О С Т А Н О В Л Е Н И Е

07.09.01 Москва № 23

О введении в действие
санитарных правил

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Ввести в действие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066—01», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.09.01, с 1 января 2002 года.

Г. Г. Онищенко

Содержание

1. Область применения и общие положения 257
2. Требования к размещению организаций торговли 258
3. Требования к водоснабжению и канализации 260
4. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих 261
5. Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли 263
6. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде 264
7. Требования к приему и хранению пищевых продуктов 265
8. Требования к реализации пищевых продуктов 267
9. Гигиенические требования к мелкорозничной сети 271
10. Требования к содержанию помещений и оборудования 272
11. Гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов 274
12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами 275
13. Личная гигиена персонала 276
14. Требования к соблюдению санитарных правил 277
Приложение 1. Термины и определения 279
Приложение 2. Нормируемые величины температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха в рабочей зоне производственных помещений 283
Приложение 3. Библиографический список 285

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственный санитарный врач Российской Федерации – Первый заместитель Министра здравоохранения Российской Федерации
Г. Г. Онищенко
6 сентября 2001 г.
Дата введения: 1января 2002 г.

2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.6.1066—01

1. Область применения и общие положения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее – *санитарные правила*) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами (далее – *организации торговли*), условиям транспортирования, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также к условиям труда.

1.2. Санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и действующие организации торговли, рынки, базы, склады продовольственного сырья и пищевых продуктов, независимо от организационно-правовых форм и форм собственности (кроме холодильников и рынков, реализующих сельскохозяйственную продукцию непромышленного изготовления), а также индивидуальных предпринимателей.

1.3. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, реализуемых в организации торговли, должен соответствовать виду и типу организаций торговли. Планировка и технические возможности организации торговли должны обеспечивать требуемые условия приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками, что подтверждается санитарно-эпидемиологическим заключением.

1.4. В организациях торговли, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль.

2. Требования к размещению организаций торговли

2.1. При проектировании и строительстве новых, реконструкции существующих организаций торговли необходимо руководствоваться действующими санитарными правилами, строительными нормами, нормами технологического проектирования.

2.2. Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещениях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций. Размещение организаций торговли в жилых домах и зданиях иного назначения осуществляется в соответствии со СНиП «Общественные здания и сооружения», «Жилые здания». Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. При размещении организаций торговли в зоне промышленных предприятий и иных объектов, они не должны оказывать вредного влияния на организацию торговли.

2.3. В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1 000 м^2.

2.4. Загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений.

2.5. При размещении в организациях торговли организаций общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов, кулинарных изделий и других пищевых продуктов, а также иных организаций, не связанных с реализацией пищевых продуктов,

должны соблюдаться требования действующих санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов для этих организаций.

2.6. Территория рынка разграничивается на функциональные зоны: торговая, административно-складская, хозяйственная, стоянка для транспорта.

2.7. В хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары и площадки для сбора мусора и пищевых отходов. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают раздельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 м от организации торговли. Допускается сокращать указанное расстояние, исходя из местных условий размещения организаций торговли. Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на $^2/_3$ их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов не проводится. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными.

2.8. Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустраивается и содержится в чистоте.

При размещении организации торговли в отдельно стоящем здании рекомендуется предусматривать со стороны проезжей части автодорог площадку для временной парковки транспорта персонала и посетителей, которая не располагается во дворах жилых домов.

На территории организации следует предусматривать устройство для ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.

2.9. Расстояние от рынков и организаций торговли общей площадью более 1 000 м^2 до жилых зданий должно быть не менее 50 м.

2.10. Не допускается размещение стационарных организаций мелкорозничной торговли напитками в розлив в неканализованных местах и без наличия водопровода.

2.11. Нестационарная торговая сеть размещается в местах, оборудованных туалетами.

3. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Стационарные организации торговли обеспечиваются водоснабжением и канализацией. В организациях мелкорозничной сети условия водоснабжения и канализования определяются при оформлении санитарно-эпидемиологического заключения.

3.2. Качество воды в организациях торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

3.3. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня внутриплощадочной канализации, примыкающей к организации торговли.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств должны иметь устройства для прочистки труб.

На концевых участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются «дыхательные» стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

3.4. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.5. Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

3.6. Прокладка внутренних канализационных сетей не допускается под потолком помещений, предназначенных для приема, подготовки продуктов к продаже, складских помещений. Канализационные стояки разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий. Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения не допускается прокладывать в помещениях для приема, хранения, подготовки и реализации продукции.

3.7. В организациях торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объединяются с канализацией этих зданий.

3.8. Загрузочную, камеру хранения пищевых отходов, тамбуры туалетов для персонала следует оборудовать кранами со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также трапами с уклоном пола к ним.

3.9. Все стационарные организации торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. Организации торговли, торговой площадью более 1 000 м^2, оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть раздельными.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях торговли унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т. п.).

4. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих

4.1. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

4.2. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой.

Санитарно-бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции с естественным побуждением, превышающим кратность воздухообмена основных помещений организации торговли.

Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени должны быть оборудованы механической приточной вентиляцией, не связанной с другими системами вентиляции организаций торговли.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

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

4.4. Система вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли оборудуются раздельные системы вентиляции.

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

4.5. Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения.

4.6. Организации торговли должны быть обеспечены отоплением.

4.7. Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

4.8. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт. Оконные стекла должны быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта. Для защиты от инсоляции световые проемы оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы и т. д.).

4.9. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки и производственной вибрации, вибрации в помещениях жилых и общественных зданий.

4.10. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами,

строительными нормами для административных и бытовых зданий, а также соответствует виду и типу организации розничной торговли.

4.11. В организациях торговли рекомендуется механизировать трудоемкие процессы.

5. Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли

5.1. В организациях торговли, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под (рядом с) жилыми помещениями.

5.2. В организациях торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.

5.3. Организации торговли, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.

5.4. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.

В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов.

Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.

5.5. В организациях торговли, работающих с контейнерами, оборудуются помещения для хранения контейнеров и их санитарной обработки.

5.6. В организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть раздельными. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. Реализация непро-

довольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты. Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается.

В организациях торговли, расположенных в сельской местности, условия совместной реализации продовольственных и непродовольственных товаров определяются по согласованию с территориальным центром госсанэпиднадзора.

5.7. Прием и хранение стеклотары осуществляется в отдельно стоящих организациях торговли, в изолированных помещениях с отдельным входом.

5.8. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и другими помещениями с наличием канализационных трапов.

5.9. Для отделки, облицовки и окраски помещений организаций торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Асфальтовые полы допускаются только на площадках для выгрузки пищевых продуктов из автомобилей.

5.10. Полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.

6. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

6.1. Организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.2. Все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле и (или) системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

6.3. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпа-

ется солью. Периодически, по мере необходимости, колоду спиливают и оструживают.

6.4. Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т. д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.

7. Требования к приему и хранению пищевых продуктов

7.1. В организации торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации и имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

7.2. Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше 6 °С.

7.3. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целости таре и упаковке. Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару не допускается.

7.4. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

7.5. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

7.6. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т. п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

7.7. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских

помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

7.8. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.

7.9. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

7.10. Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше 2 °С. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях торговли живая рыба хранится в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года – не более 24 ч, в холодное – не более 48 ч при температуре воды не выше 10 °С.

7.11. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола, не допускается.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3 %-ным раствором уксусной кислоты.

В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для

хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1 %-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

7.12. При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.

7.13. Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Указанные продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

7.14. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.

7.15. Для организаций торговли, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения, завоз продукции в ночное время (с 23.00 до 7.00 часов) не проводится.

8. Требования к реализации пищевых продуктов

8.1. Пищевые продукты, реализуемые в организациях торговли, должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также гигиеническим требованиям к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8.2. В торговом зале или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, должна быть размещена информация о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

8.3. Подготовка пищевых продуктов к продаже уборщицами или подсобными рабочими не проводится.

8.4. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится раздельно. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц,

овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах, раздельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

8.5. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

8.6. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов, не допускается.

8.7. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их сохранность, качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.

8.8. Отпуск покупателям пищевых продуктов, случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак), запрещается. Дальнейшее использование санитарного брака, его утилизация подтверждается соответствующими документами и проводится в соответствии с действующим законодательством.

8.9. Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями не проводится.

8.10. В организациях торговли при реализации тортов нарезка и продажа их частями запрещается.

8.11. Отпуск неупакованных продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в упаковочных материалах (бумага, пакеты и др.) или в чистую тару потребителя.

8.12. Скоропортящиеся пищевые продукты, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяет осуществить их реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 3 кг), допускается реализовывать вразвес в отделах. Реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок осуществляется в течение одного рабочего дня, но не более 12 ч с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

8.13. В отделах реализации фляжного молока должны быть трафареты, предупреждающие о необходимости кипячения молока.

8.14. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

8.15. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом или сметаной не оставляют; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению.

8.16. В местах продажи яиц по просьбе покупателей проверка их качества проводится продавцом на овоскопе.

8.17. Продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

8.18. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей.

8.19. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, необходимо проводить раздельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

8.20. В специализированных организациях торговли рекомендуется осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки и пакеты.

8.21. В организациях торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом.

8.22. Автоматы для реализации напитков в розлив обеспечиваются одноразовыми стаканами.

8.23. В организациях торговли живая рыба реализуется из аквариумов или термоизолирующей автоцистерны, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водосброса в соответствии с заключением органов и учреждений госсанэпидслужбы.

8.24. В организациях торговли запрещается реализация продукции:

- без наличия качественного удостоверения (для продукции российского производства), сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- с нарушением целости упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (листов-вкладышей);

- при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;
- непотрошеной птицы, за исключением дичи, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровяное кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиных и гусиных яиц;
- творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);
- консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и др.;
- загнивших, испорченных, с нарушением целости кожуры овощей и фруктов;
- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- домашнего приготовления;
- с истекшими сроками годности;
- нерасфасованной и неупакованной, кроме групп продуктов, определенных законодательством Российской Федерации;
- без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации;
- в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

8.25. Продовольственное сырье и пищевые продукты, признанные не соответствующими требованиям нормативной и технической документации, представляющие опасность для здоровья населения, снимаются с реализации. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимается в соответствии с «Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения», утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации № 1263 от 29.09.97 (Собрание законодательства Российской Федерации от 06.10.97 № 40, ст. 4610).

9. Гигиенические требования к мелкорозничной сети

9.1. Эксплуатация организаций мелкорозничной сети осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии организации требованиям санитарных правил.

9.2. Реализация в организациях мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается.

9.3. Хранение тары на прилегающей территории не допускается.

Оборотная тара после завершения работы в организациях мелкорозничной сети ежедневно вывозится на базовое предприятие изготовителя (поставщика) пищевой продукции.

9.4. Все стационарные организации мелкорозничной сети оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук.

9.5. В холодный период года температура на рабочем месте продавца в стационарных организациях мелкорозничной сети не должна быть ниже 18 °С, в летний период – не выше 26 °С. Показатели микроклимата в стационарных организациях мелкорозничной сети должны отвечать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

9.6. В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация комбинированного ассортимента товаров при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

При наличии в организации одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке.

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.

9.7. В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и фруктов с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах.

Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т. ч. бахчевых, навалом, с земли не осуществляется. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.8. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек.

9.9. Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации.

9.10. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов не осуществляется.

9.11. Продажа яйца в мелкорозничной сети осуществляется при температуре воздуха не выше 20 °С и не ниже 0 °С.

9.12. Продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:

а) содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте;

б) прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;

в) контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов (при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.).

9.13. Продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), Ф.,И.,О. продавца.

9.14. Продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службы личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

10. Требования к содержанию помещений и оборудования

10.1. Все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.

В организациях торговли при проведении уборки помещений рекомендуется использовать современное механизированное оборудование.

10.2. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

10.3. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

10.4. Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на $^2/_3$ объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться разрешенными в установленном порядке для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

10.5. Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:

а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;

б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45—50 °С;

в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

г) просушивание на специальных полках или решетках.

Ванны для мытья инвентаря регулярно промывают горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, при возможности кипятятся в течение 10—15 мин, сушатся и хранятся в специально выделенном месте.

Изотермические емкости, используемые для реализации кваса, пива, молока и др., подвергаются санитарной обработке на предприятии-изготовителе этих продуктов.

Режим мытья автоматов по продаже пищевых продуктов проводится в соответствии с инструкцией по их эксплуатации и санитарной обработке.

Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

а) ополаскивание фляг из-под молока теплой водой при температуре 30—40 °С;

б) мытье фляг горячим моющим раствором при температуре 60—65 °С;

в) ополаскивание фляг водой до полного удаления остатков моющего раствора;

г) после обработки фляги просушиваются, уложенные вверх дном на стеллажах, с открытой крышкой.

Резиновые прокладки молочных фляг моются в таком же режиме отдельно.

10.6. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы организации торговли моются и дезинфицируются. Для уборки

туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий маркировку. Уборочный инвентарь для туалетов и спецодежда хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

10.7. В организациях торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре производителя.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, где не допускается хранение пищевых продуктов.

10.8. Текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.

11. Гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов

11.1. Для транспортирования пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортирование продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Для транспортирования определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

11.2. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны иметь санитарный паспорт, выданный в установленном порядке, быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

11.3. Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной

гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортирования (разгрузки) пищевых продуктов.

11.4. Условия транспортирования (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозки скоропортящихся грузов разными видами транспорта.

Транспортирование скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

11.5. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

11.6. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

11.7. Кремовые кондитерские изделия должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре изготовителя. Транспортирование кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках не допускается.

11.8. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих устройство для охлаждения воды, а также оборудование для насыщения воды воздухом. Температура воды в цистерне должна быть не выше 10 °С.

11.9. При транспортировании пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

11.10. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

12.1. В организациях торговли не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие – тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов – жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для применения на территории Российской Федерации в установленном порядке.

12.2. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

12.3. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ

13. Личная гигиена персонала

13.1. Лица, поступающие на работу в организации торговли, проходят медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

13.2. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

13.3. Во всех организациях торговли создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и др.).

13.4. Совместное хранение санитарной и домашней одежды в организациях торговли не проводится.

13.5. Работники организации торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

• сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

• не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

13.6. В каждой организации торговли следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

13.7. Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организациях торговли проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

13.8. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках.

14. Требования к соблюдению санитарных правил

14.1. Руководитель организации торговли обеспечивает:

• наличие в каждой организации торговли настоящих санитарных правил;

• выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;

• должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;

• организацию производственного контроля;

• необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

• прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

• наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

• своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

14.2. Соблюдение настоящих санитарных правил является обязательным для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ, Собрание законодательства Российской Федерации от 05.04.99 № 14, ст. 1650).

Приложение 1
(справочное)

Термины и определения

В целях реализации направленного для исполнения документа предлагается руководствоваться следующими терминами.

Пищевые продукты. Продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в т. ч. продукты детского питания, продукты диетического питания), бутылированная питьевая вода, алкогольная продукция (в т. ч. пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка, а также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки.

Продовольственное сырье. Сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов.

Качество пищевых продуктов. Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Безопасность пищевых продуктов. Состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Пищевая ценность пищевого продукта. Совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий. Документ, в котором изготовитель удостоверяет соответствие качества и безопасности каждой партии пищевых продуктов, материалов и изделий требованиям нормативных, технических документов.

Нормативные документы. Государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

Технические документы. Документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие).

Утилизация пищевых продуктов, материалов и изделий. Использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и

изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются.

Торговля. Вид предпринимательской деятельности, связанный с куплей-продажей товаров и оказанием услуг покупателям.

Оптовая торговля. Торговля товарами с последующей их перепродажей или профессиональным использованием.

Розничная торговля. Торговля товарами и оказание услуг покупателям для личного, семейного, домашнего использования, не связанного с предпринимательской деятельностью.

Развозная торговля. Розничная торговля, осуществляемая вне стационарной розничной сети с использованием специализированных или специально оборудованных для торговли транспортных средств, а также мобильного оборудования, применяемого только в комплекте с транспортным средством.

Разносная торговля. Розничная торговля, осуществляемая вне стационарной розничной сети путем непосредственного контакта продавца с покупателем на дому, в учреждениях, организациях, предприятиях, транспорте или на улице.

Торговое предприятие. Имущественный комплекс, используемый организацией для купли-продажи товаров и оказания услуг торговли.

Торговая сеть. Совокупность торговых предприятий, расположенных в пределах конкретной территории или находящихся под общим управлением.

Стационарная торговая сеть. Торговая сеть, расположенная в специально оборудованных и предназначенных для ведения торговли зданиях и строениях.

Нестационарная торговая сеть. Торговая сеть, функционирующая на принципах разносной и развозной торговли.

Предприятие розничной торговли. Торговое предприятие, осуществляющее куплю-продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг покупателям для их личного, семейного, домашнего использования.

Розничная (торговая) сеть. Торговая сеть, представленная предприятиями розничной торговли.

Мелкорозничная (торговая) сеть. Торговая сеть, осуществляющая розничную торговлю через павильоны, киоски, палатки, а также передвижные средства развозной и разносной торговли.

Вид предприятия розничной торговли. Предприятие розничной торговли, классифицированное по ассортименту реализуемых товаров.

Тип предприятия розничной торговли. Предприятие розничной торговли определенного вида, классифицированное по торговой площади и формам торгового обслуживания покупателей.

Универсальный магазин. Предприятие розничной торговли, реализующее универсальный ассортимент продовольственных и/или непродовольственных товаров.

Специализированный магазин. Предприятие розничной торговли, реализующее одну группу товаров или ее часть.

Магазин с комбинированным ассортиментом товаров. Предприятие розничной торговли, реализующее несколько групп товаров, связанных общностью спроса и удовлетворяющих отдельные потребности.

Магазин со смешанным ассортиментом товаров. Предприятие розничной торговли, реализующее отдельные виды продовольственных и непродовольственных товаров.

Торговый комплекс. Совокупность торговых предприятий, реализующих универсальный ассортимент товаров и оказывающих широкий набор услуг, а также централизующих функции хозяйственного обслуживания торговой деятельности.

Торговый центр. Совокупность торговых предприятий и/или предприятий по оказанию услуг, реализующих универсальный ассортимент товаров и услуг, расположенных на определенной территории, спланированных, построенных и управляемых как единое целое и предоставляющих в границах своей территории стоянку для автомашин.

Торговый дом (дом торговли). Многопрофильное торговое предприятие, интегрированное в производственную, финансовую и внешнеэкономическую сферы.

Магазин. Специально оборудованное стационарное здание или его часть, предназначенное для продажи товаров и оказания услуг покупателям и обеспеченное торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приема, хранения и подготовки товаров к продаже.

Павильон. Оборудованное строение, имеющее торговый зал и помещения для хранения товарного запаса, рассчитанное на одно или несколько рабочих мест.

Киоск. Оснащенное торговым оборудованием строение, не имеющее торгового зала и помещений для хранения товаров, рассчитанное на одно рабочее место продавца, на площади которого хранится товарный запас.

Палатка. Легко возводимая сборно-разборная конструкция, оснащенная прилавком, 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.

Рынок. Организация, создающая условия для ведения торгов на основе договоров купли-продажи.

Торговый зал магазина. Специально оборудованная основная часть торгового помещения магазина, предназначенная для обслуживания покупателей.

Помещение (магазина) для приема, хранения и подготовки товаров к продаже. Специально оборудованная часть помещения магазина, предназначенная для приема, хранения и подготовки товаров к продаже.

Подсобное помещение магазина. Часть помещения магазина, предназначенная для размещения вспомогательных служб и выполнения работ по обслуживанию технологического процесса.

Административно-бытовое помещение магазина. Часть помещения магазина, предназначенная для размещения аппарата управления и включающая бытовые помещения.

Общая площадь магазина. Площадь всех помещений магазина.

Складское помещение. Специально оборудованное изолированное помещение основного производственного, подсобного и вспомогательного назначения предприятия оптовой торговли.

Складское помещение основного производственного назначения (оперативное помещение, операционное помещение). Часть складского помещения, предназначенная для приема, сортировки, хранения, комплектации, отпуска и отгрузки товаров.

Класс товаров. Совокупность товаров, имеющих аналогичное функциональное назначение.

Группа товаров. Совокупность товаров определенного класса, обладающих сходным составом потребительских свойств и показателей.

Вид товаров. Совокупность товаров определенной группы, объединенных общим названием и назначением.

Ассортимент товаров (товарный ассортимент; товарная номенклатура). Набор товаров, объединенных по какому-либо одному или совокупности признаков.

Ассортиментный перечень товаров. Часть торгового ассортимента товаров, который должен быть постоянно в продаже.

Скоропортящиеся пищевые продукты. Пищевые продукты ограниченных сроков годности (от нескольких часов до нескольких суток), требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и иных режимов, без наличия которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к порче и риску для здоровья потребителей.

Нескоропортящиеся пищевые продукты. Продукты длительного хранения (свыше 30 дней), сохраняющие свое качество при обычных температурно-влажностных и иных режимах хранения пищевых продуктов.

Приложение 2

Нормируемые величины температуры, относительной влажности и скорости движения воздуха в рабочей зоне производственных помещений

Период года	Категория работ	Температура воздуха, °С					Относительная влажность, %		Скорость движения воздуха, м/с	
		оптимальная	допустимая				оптимальная	допустимая на рабочих местах постоянных и непостоянных	оптимальная, не более	допустимая на рабочих местах постоянных и непостоянных
			верхняя граница		нижняя граница					
			на рабочих местах							
			постоянных	непостоянных	постоянных	непостоянных				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Холодный период года	Легкая – Iа	22—24	25	26	21	18	40—60	15—75	0,1	не более 0,1
	Легкая – Iб	21—23	24	25	19	17	40—60	15—75	0,1	не более 0,2
	Средней тяжести – IIа	19—21	23	24	17	15	40—60	15—75	0,2	не более 0,3
	Средней тяжести – IIб	17—19	21	22	15	13	40—60	15—75	0,2	не более 0,4
	Тяжелая – III	16—18	21	20	13	12	40—60	15—75	0,3	не более 0,5

Продолжение приложения 2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Теплый период года	Легкая – Iа	23—25	28	30	22	20	40—60	15—75	0,1	0,1—0,2
	Легкая – Iб	22—24	28	30	21	19	40—60	15—75	0,2	0,1—0,3
	Средняя – IIа	20—22	27	29	18	17	40—60	15—75	0,3	0,2—0,4
	Средняя – IIб	19—21	27	29	16	15	40—60	70—25	0,3	0,2—0,5
	Тяжелая – III	18—20	26	28	15	13	40—60	75—24	0,3	0,2—0,6

** Большая скорость движения воздуха в теплый период года соответствует максимальной температуре воздуха, меньшая – минимальной температуре воздуха. Для промежуточных величин температуры воздуха скорость его движения может быть определена интерполяцией.*

Библиографический список

В настоящих санитарно-эпидемиологических правилах (СП) использованы ссылки на следующие документы.

1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ.

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 № 29-ФЗ.

3. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре Российской Федерации, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.00 № 554.

4. СанПиН 2.1.4.559—96 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

5. СанПиН 2.1.4.554—96 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников».

6. СанПиН 2.2.4.548—96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

7. СанПиН 2.3.2.560—96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

8. СанПиН 42–123–4117—86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

9. «Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров», утвержденная приказом Минздрава СССР № 555 от 29.09.89.

10. Приказы Минздрава России от 05.10.95 № 280/88 «Об утверждении временных перечней вредных, опасных веществ и производственных факторов, а также работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры работников», от 14.03.96 № 90 «О порядке проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии», от 10.12.96 № 405 «О проведении предварительных и периодических медицинских осмотров работников».

11. МУ 4.2.727—99 «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов».

12. ГН 2.2.4/2.1.1.562—96 «Допустимые уровни шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».

13. ГН 2.2.4/2.1.1.566—96 «Допустимые уровни вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий».

14. СанПиН 3.5.2.541—96 «Требования к организации и проведению мероприятий по уничтожению бытовых насекомых и комаров подвальных помещений».

15. СП 3.5.3.554—96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий».

16. СП 3.5.675—97 «Гигиенические требования к учреждениям, организациям, предприятиям и лицам, занимающимся дезинфекционной деятельностью».

17. «Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба» от 14.10.98.

18. Сборник программ очно-заочного гигиенического обучения работников продовольственной торговли.

19. Приказ Минздрава России от 14.04.00 № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».

Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями, вырабатывающими хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия

Редакторы Аванесова Л. И., Акопова Н. Е., Кожока Н. В.,
Кучурова Л. С., Максакова Е. И.
Технические редакторы Климова Г. И., Ломанова Е. В., Смирнов В. В.

Подписано в печать 18.11.02

Формат 60x88/16 Печ. л. 25,0
Тираж 3000 экз. Заказ 6851

Министерство здравоохранения Российской Федерации
101431, Москва, Рахмановский пер., д. 3

Оригинал-макет подготовлен к печати Издательским отделом
Федерального центра госсанэпиднадзора Минздрава России
125167, Москва, проезд Аэропорта, 11
Отделение реализации, тел. 198-61-01

Отпечатано в филиале Государственного
ордена Октябрьской революции, ордена Трудового Красного Знамени
Московского предприятия «Первая образцовая типография»
Министерства Российской Федерации по делам печати,
телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
113114, Москва, Шлюзовая наб., 10. Тел. 235-20-30

gost.e-ecolog.ru