Приложение к письму
Госкомитета РСФСР санитарно-
эпидемиологического надзора
и Минторга РСФСР
от 10.10.91 № 23-03/12-433/051

Общесоюзные санитарно-гигиенические и
санитарно-противоэпидемические правила и нормы

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ

СанПиН 5781-91

Издание официальное

Министерство здравоохранения СССР
Москва — 1991

gost.e-ecolog.ru

Главным государственным санитарным врачам республик, входящих в состав РСФСР краев, областей, Москвы, Санкт-Петербурга, бассейнов на водном и воздушном транспорте

Органы и организации управления торговлей республик, входящих в состав РСФСР, краев, областей и городов, республиканские организации системы Минторга РСФСР, управления и отделы Минторга РСФСР, республиканские, входящие в состав РСФСР, крайоблуправления Госторгинспекции

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ

Направляем для руководства в работе утвержденные Министерством здравоохранения СССР «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли» (СанПиН 5781-91).

Считаем необходимым:

— разработку и осуществление практических мер по укреплению материально-технической базы и повышению санитарной культуры торговых предприятий и продовольственных баз с включением комплекса основных мероприятий в планы экономического и социального развития территорий, привлечением средств предприятий и организаций на строительство объектов торговли;

— активизацию и совершенствование деятельности по гигиеническому воспитанию работников торговли, прежде всего в вопросах профилактики среди населения заболеваний алиментарной этиологии;

— повысить уровень технического обслуживания и наладки холодильного оборудования и организацию его своевременного ремонта;

— усиление контроля за санитарным режимом предприятий, реализацией комплекса профилактических мер, включая, прежде всего, четкое разграничение условий хранения и отпуска сырой и готовой продукции, соблюдение правил и сроков хранения скоропортящихся продуктов;

— комплексирование усилий заинтересованных служб и ведомств, широкое привлечение общественности, депутатского актива к решению вопросов улучшения оснащенности и укрепления материально-технической базы предприятий продовольственной торговли;

— организацию совместных рейдов по проверке условий работы и санитарного режима торгующих предприятий в период подготовки к весенне-летней торговле и в местах массового отдыха населения.

Информацию о проделанной работе вместе с Вашими предложениями по ее совершенствованию просим представить в Госкомсанэпиднадзор РСФСР и Минторг РСФСР к 1 мая 1992 года.

Приложение: Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли на 4 странице.

Главный Государственный санитарный врач РСФСР,

Председатель Государственного комитета РСФСР санитарно-эпидемиологического надзора

Е. Н. Беляев

26.09.91

№ 23-03/12-433.

Заместитель Министра торговли РСФСР

В. Л. Соколов

10.10.91

№ 051

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственный
санитарный врач СССР
А. И. Кондрусев
4 апреля 1991 г.
№ 5781-91

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ

I. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила распространяются на все существующие предприятия продовольственной торговли, к которым относятся: продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия, независимо от их ведомственной принадлежности (кроме холодильников).

2. Проектирование новых и реконструкция существующих предприятий продовольственной торговли должны производиться в соответствии с настоящими санитарными правилами.

3. Министерства, ведомства, проектные организации, государственные и кооперативные предприятия обязаны представлять на согласование органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы проектно-сметную документацию на строительство предприятий продовольственной торговли по индивидуальным проектам, а также на проведение реконструкции и капитальных ремонтов существующих предприятий.

4. Ввод в эксплуатацию вновь строящихся, реконструируемых и капитально отремонтированных предприятий должен производиться по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

5. Ассортимент реализуемой продукции в предприятиях продовольственной торговли утверждается соответствующими органами торговли, согласно ассортиментного перечня, в строгом соответствии с типом предприятия, набором помещений и оснащением его холодильным, технологическим, торговым оборудованием и согласовывается с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

Запрещается изменять утвержденный ассортимент реали-

зуемой продукции без согласования с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

II. Санитарные требования к территории

6. Выбор земельного участка для строительства предприятий продовольственной торговли, источника водоснабжения, системы канализации и спуска сточных вод должен производиться по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

7. Земельный участок для предприятий продовольственной торговли не должен располагаться на заболоченных местах с высоким уровнем стояния грунтовых вод, вблизи от свалок, свиноводческих, животноводческих комплексов, предприятий по переработке кожи, кости и других мест возможного загрязнения.

8. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть заасфальтированы или замощены. Незамощенные участки территории следует озеленять. На хозяйственном дворе должны устраиваться навесы для тары, мусоросборники и помещения для приема посуды от населения.

9. Территория двора должна содержаться в надлежащей чистоте. Уборка двора должна производиться ежедневно. В теплое время перед уборкой должна производиться поливка территории (не реже двух раз в день). В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда, во время гололеда посыпают песком.

10. Территория, прилегающая к предприятию, подлежит уборке силами предприятия.

11. На территории предприятия необходимо предусматривать устройство ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.

12. Для гужевого транспорта должен быть выделен специальный изолированный участок, удаленный от складских и торговых помещений на расстоянии не менее 50 м.

13. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры, мусоросборники с крышками на асфальтированной или бетонированной площадке, площадь которой должна быть не менее 1 м от основания каждого мусоросборника. Площадка мусоросборника должна располагаться на рас-

стоянии не менее 25 м от предприятия и от окон и дверей жилых домов.

14. Контейнеры и мусоросборники должны вывозиться с территории предприятия не реже одного раза в сутки. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится транспортом, использование которого для перевозки пищевого сырья и готовой продукции запрещается. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными. Санитарную обработку контейнеров производят специализированные предприятия коммунального хозяйства.

III. Санитарные требования к водоснабжению и канализации

15. Системы горячего, холодного водоснабжения и канализации предприятий продовольственной торговли должны отвечать требованиям действующего СНиПа 2.04.01-85 «Внутренний водопровод и канализация зданий».

16. Не допускается строительство новых предприятий без устройства внутреннего водопровода и канализации.

17. Предприятия продовольственной торговли должны оборудоваться системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, раздельными системами бытовой и производственной канализации с самостоятельными выпусками.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации в сельской местности допускается по согласованию с санэпидстанцией устройство колодцев и устройство выгребных ям для сбора сточных вод.

18. Предприятия должны быть обеспечены водой бесперебойно в достаточном количестве. Ориентировочные нормы расхода воды на мойку оборудования, посуды, полов, панелей и т. д. определены нормами технологического проектирования ВНТП 532/739-85.

19. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения должен производиться в соответствии с «Правилами выбора и оценки качества источников централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения», ГОСТ 17.1.3. 03-77.

20. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд должна отвечать требованиям действующего ГОСТа 2874-82 «Вода питьевая. Гигиенические

требования и контроль за качеством».

21. В действующих предприятиях торговли по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды. Доставка питьевой воды должна производиться в специальных промаркированных цистернах, оцинкованных бочках, флягах, бидонах (изготовленных из материалов, разрешенных органами здравоохранения), плотно закрытых крышками, специальным транспортом, предназначенным для перевозки пищевых продуктов.

22. В регионах, где отмечаются перебои с водой, необходимо предусматривать установку емкостей для запаса питьевой воды. Тип емкости, целесообразность ее устройства и место расположения надлежит определять на основании технико-экономических расчетов и согласовывать с учреждениями санэпидслужбы.

Помещения, где устанавливаются емкости для запаса питьевой воды, должны быть изолированы и содержаться в чистоте.

23. Емкости для перевозки и хранения воды необходимо по освобождению очищать, тщательно промывать и еженедельно дезинфицировать.

Дезинфекция емкостей для питьевой воды производится объемным методом путем наполнения их дезинфицирующим раствором с концентрацией активного хлора 75—100 мг/л. После контакта 5—6 час. дезинфицирующий раствор удаляют и промывают емкость питьевой водой (содержание в промывной воде остаточно хлора 0,3—0,5 мг/л).

24. Для поливки территории и наружной обмывки автомашин может использоваться техническая вода; водопроводы технической и питьевой воды должны быть раздельными и покрашены в отличительный цвет, не иметь соединений между собой.

25. В предприятиях продовольственной торговли должны быть оборудованы моечные помещения для мытья инвентаря, посуды, тары, которые оснащаются моечными ваннами (не менее 2-х) с подводом горячей и холодной проточной воды через смесители, с подключением их к канализационной сети (с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки), стеллажами, решетками для сушки и хранения инвентаря, посуды.

26. В предприятиях продовольственной торговли, где про-

изводится реализация фляжного молока (из молочных бидонов на разлив), должны быть дополнительно оборудованы моечные помещения для мытья бидонов в соответствии с требованиями п. 25 настоящих санитарных правил.

27. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку электрокипятильников, водонагревателей и др. для обеспечения предприятия горячей проточной водой в достаточном объеме.

28. Помещения подготовки пищевых продуктов к реализации, кафетерии, столовые, буфеты и комнаты персонала должны быть оборудованы умывальными раковинами с подводом горячей и холодной проточной воды через смеситель.

29. Шлюз при камере пищевых отходов необходимо оборудовать мойкой для мытья бачков и умывальной раковиной с подключением их к канализации и системам холодного и горячего водоснабжения.

30. Система канализации предприятий продовольственной торговли, расположенных в зданиях иного назначения или пристройках к ним, следует предусматривать отдельными от систем канализации этих зданий.

31. Прокладка трубопроводов бытовых сточных вод в помещения для приема, хранения, подготовки пищевых продуктов к продаже и подсобных помещениях предприятий не допускается, а трубопроводов производственных сточных вод только при условии заключения их в оштукатуренные короба, без установки ревизий.

32. В тамбурах туалетов необходимо предусматривать оборудование крана с подводкой горячей и холодной воды на уровне 0,5 м от пола для забора воды при уборке помещений.

В туалетах для персонала унитазы и раковины для мытья рук рекомендуется оборудовать педальными спусками.

33. Отведение сточных вод проводится в соответствии с действующими «Правилами охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами».

Запрещается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки, а также устройство поглащающих колодцев.

34. Не допускается организация мелкорозничной торговли напитками в розлив в неканализированных местах и без наличия водопровода. Запрещается сброс сточных вод после

мытья посуды (бокалов, стаканов) непосредственно на прилегающую территорию.

IV. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению

35. Устройство систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений предприятий продовольственной торговли должно предусматривать проведение технических решений, обеспечивающих нормируемые метеорологические условия, чистоту воздуха производственных, торговых и складских помещений, уровни шума и вибрации от работы оборудования, систем отопления, вентиляции и кондиционирования не выше установленных нормативов.

36. Система вентиляции предприятий, расположенных в зданиях иного назначения, должна быть отдельной от системы вентиляции этих зданий.

37. Для складских и торговых помещений продовольственных и непродовольственных товаров системы вентиляции должны быть раздельными.

38. Шахты вытяжной вентиляции должны выступать над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоте не менее 1 м.

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

40. В продовольственных магазинах торговой площадью 3500 м² и более при расчетной температуре наружного воздуха для теплового времени года (параметры А) 25°С и выше следует предусматривать системы кондиционирования воздуха. В IV климатическом районе кондиционирование воздуха предусматривается для магазинов торговой площадью 1000 м² и более.

41. В системах механической приточной вентиляции должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха и его подогрев в зимнее время. Забор воздуха для приточной вентиляции должен осуществляться в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от земли.

42. Тамбуры входов для покупателей в магазинах торговой площадью 150 м² и более при расчетной температуре наружного воздуха для холодного периода года (расчетные

параметры Б) — 25°С и ниже должны быть оборудованы воздушными или воздушно-тепловыми завесами.

43. В помещениях расфасовки сыпучих продуктов в местах термоупаковки пищевых продуктов в полимерную пленку необходимо предусматривать оборудование местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением, а также вытяжной вентиляции в моечных помещениях.

44. Естественное и искусственное освещение предприятий продовольственной торговли должно соответствовать требованиям действующего СНиПа «Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования»: искусственное освещение в торговых залах должно быть не менее 400 лк, в помещениях подготовки товаров — 200 лк, в кладовых — 50 лк; коэффициент естественного освещения в торговых залах и помещениях подготовки товаров при боковом освещении должен быть равен 0,4—0,5%, при верхнем — 2%.

45. В камерах хранения пищевых продуктов следует применять светильники, разрешенные для использования в помещениях с низкими температурами. Светильники должны иметь защитные плафоны с металлической сеткой для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

46. Электроосветительная арматура по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должна протираться. Внутреннее оконное и фонарное остекление, рамы промывают и протирают не реже одного раза в неделю, с наружной стороны —не реже двух раз в год, а в теплое время года — по мере загрязнения.

47. Световые проемы запрещается загромождать тарой, продукцией, как внутри, так и вне здания, а также запрещается замена остекления фанерой, картоном, закрашивание краской и т. д. Разбитые стекла в окнах необходимо немедленно заменять, запрещается устанавливать в окнах составные стекла.

Оконные стекла, витрины, стекла охлаждаемых витрин должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для проведения уборки, осмотра и ремонта.

48. Производственные помещения, торговые залы должны быть обеспечены отоплением в соответствии с требованиями СНиП 2.04.05-86. Отопительные приборы во всех помещениях должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для проведения уборки, осмотра и ремонта.

V. Санитарные требования к планировке, устройству предприятий

49. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предприятий продовольственной торговли должны обеспечивать прогрессивные формы работы предприятий, применение тары-оборудования, самообслуживания, комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ, автоматизации производственных процессов и др.

50. Запрещается размещение в жилых зданиях (первый, второй и цокольный этажи) специализированных рыбных и овощных магазинов, а также магазинов суммарной торговой площадью более 1000 м² (в соответствии со СНиП 2.08.01-89 «Жилые здания»).

51. В предприятиях продовольственной торговли, расположенных в жилых зданиях, необходимо предусматривать виброшумозащитные мероприятия, обеспечивающие должные условия труда работников предприятий и условия проживания людей.

52. Все помещения должны располагаться с учетом поточности, максимального сокращения путей, отсутствия встречных потоков и перекрестков сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей. Каждая группа помещений должна объединяться в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые и др.

Отдельные группы помещений должны иметь между собой технологическую связь: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, торговые залы.

53. Для предприятий, встроенных и встроенно-пристроенных в жилые дома, разгрузочные платформы следует оборудовать в соответствии с требованиями СНиПа 2.08.01-89 «Жилые здания».

Разгрузочные платформы должны быть оборудованы навесами для защиты пищевых продуктов от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформы с использованием шланга.

54. Для приема овощей и хлеба должны быть предусмотрены отдельные двери или люки непосредственно в кладовые.

55. Не допускается загрузка товаров со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры. Загрузку следует выполнять с торцом жилых зданий, не имеющих окон; из подземных туннелей; со стороны магистралей, при наличии специальных загрузочных помещений.

56. Продовольственные магазины должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещение для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.

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

57. В предприятиях продовольственной торговли, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные для групп пищевых продуктов, имеющих одинаковую эпидемиологическую значимость, фасовочные для особо скоропортящихся пищевых продуктов должны быть оборудованы холодильными установками для хранения продуктов.

Все фасовочные помещения должны быть оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей, холодной воды, установкой смесителей и подключены к канализации с воздушным разрывом не менее 20 мм.

58. В предприятиях продовольственной торговли, работающих с тарой, оборудованием (контейнерами), должны быть помещения для хранения тары и контейнеров.

59. Отделы (столы) заказов в предприятиях продовольственной торговли должны иметь следующий набор помещений: помещения для приема и выдачи заказов, комплектовочная, фасовочная, экспедиция с холодильными установками для хранения скоропортящихся продуктов и умывальной раковиной для мытья рук.

60. В предприятиях продовольственной торговли, осуществляющих реализацию пищевых продуктов и непищевых товаров, складские и торговые помещения должны быть раздельными.

61. В предприятиях продовольственной торговли должны быть предусмотрены изолированные отдельные помещения для приема и хранения стеклотары от населения, площадью не менее 18 м^2, а в универсамах — не менее 36 м^2.

62. Все подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала должны быть изолированы от помещений для хранения пищевых продуктов.

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

64. Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью.

65. Не допускается прокладка трубопроводов водопровода, канализации, отопления воздуховодов вентиляционных систем через охлаждаемые камеры.

66. Для ночного завоза пищевых продуктов в предприятия продовольственной торговли необходимо предусматривать изолированные, специально оборудованные помещения, обеспечивающие должные условия их приема и хранения. Для особо скоропортящихся пищевых продуктов должна быть предусмотрена охлаждаемая камера.

Запрещается ночной завоз пищевых продуктов в предприятия продовольственной торговли, встроенные в жилые здания.

67. Для облицовки и окраски стен внутри помещений предприятий используются материалы, разрешенные для этих целей органами здравоохранения.

В отделах по реализации особо скоропортящихся пищевых продуктов стены на высоту 2 м должны быть облицованы глазурованной плиткой. В охлаждаемых камерах облицовка стен глазурованной плиткой должна быть на всю высоту помещения.

Облицовка ударопрочной стеклянной плиткой допускается только в туалетах и душевых.

68. Полы в предприятиях продовольственной торговли должны быть выполнены из влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, допущенных для этой цели органами здравоохранения, иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.

Асфальтовые полы допускаются только в разгрузочных помещениях на площадках для автомобилей.

69. Предприятия продовольственной торговли должны быть оборудованы бытовыми помещениями в соответствии с

требованиями действующего СНиПа 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» и ВСН 54-87.

70. Гардеробные и душевые для работников предприятий продовольственной торговли должны быть оборудованы по типу санпропускников.

Помещения гигиены женщин необходимо предусматривать в предприятиях площадью 650 м² и более.

71. Стены и перегородки гардеробных, душевых, преддушевых, туалетов, помещений гигиены женщин должны быть выполнены на высоту 2 м из материалов, допускающих их мытье горячей водой с применением моющих средств. Стены и перегородки указанных помещений выше отметки 2 м, а также потолки, должны иметь водостойкое покрытие.

72. Хранение санитарной одежды должно осуществляться открытым способом, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуются вешалками или открытыми шкафами и подставками для обуви.

Не допускается совместное хранение санитарной одежды, спецодежды, домашней одежды.

73. Помещения предтуалетных должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, электрополотенцем или полотенцами разового пользования, зеркалом. У умывальных раковин должно быть мыло.

Унитазы рекомендуется оборудовать педальным спуском.

74. Бытовые помещения не реже одного раза в смену тщательно убирают, промывают водой с моющими средствами, после чего дезинфицируют, используя дезинфицирующее средство согласно приложения № 2.

75. Уборочный инвентарь для туалетов должен храниться в специально выделенном месте, изолированно от уборочного инвентаря других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску.

76. Вход посторонних лиц в помещения для приема, хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже допускается с разрешения администрации и при обязательном использовании санитарной одежды.

VI. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде

77. Предприятия продовольственной торговли должны

быть оснащены необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом предприятия, его мощностью и в соответствии с действующими нормами оснащения типовых предприятий продовольственной торговли.

78. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

79. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

80. Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов должны быть в обязательном порядке оборудованы холодом: охлаждаемыми прилавками, витринами, шкафами и др.

81. Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола.

82. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, снаружи окрашивается масляной краской, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают.

83. Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые должны храниться в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

84. Крючья для подвеса мяса должны быть изготовлены из нержавеющей стали (допускаются и луженые крючья).

85. Все холодильные установки на предприятиях продовольственной торговли должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

86. На базах, складах, овоще- и фруктохранилищах должен осуществляться систематический контроль за темпера-

турно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в т. ч. овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т. д.

Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах, хранилищах должен производиться ежедневно с помощью термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Контроль за относительной влажностью воздуха производится не реже одного раза в неделю с помощью психрометра, гигрографа или гигрометра. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в специальный журнал.

Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает администрация предприятия.

87. На крупных предприятиях продовольственной торговли должны быть отдельные охлаждаемые камеры и помещения для хранения однородных пищевых продуктов.

88. Для выкладки пищевых продуктов, а также их хранения и реализации не допускается использование стеклянной и эмалированной посуды.

89. Оберточная бумага, пакеты и другие упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, в шкафах. Запрещается хранение упаковочных материалов непосредственно на полу. Перед нарезкой рулонной бумаги удаляются загрязненные края.

В каждом предприятии продовольственной торговли, осуществляющем реализацию пищевых продуктов, должен быть запас оберточной бумаги, пакетов и других упаковочных материалов.

90. Для сбора отходов и мусора в помещениях предприятий должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения их, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончанию работы должны промываться 1—2% горячим (45—50°С) раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

91. Уборочный инвентарь торговых, складских и др. помещений (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться раздельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах.

92. Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шка-

фов, охлаждаемых и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

VII. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов

93. Пищевые продукты, поступающие в предприятия продовольственной торговли, должны соответствовать требованиям действующих государственных стандартов, ОСТов или технических условий, санитарным нормам и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество. Приемке подлежат только доброкачественные пищевые продукты.

В сопроводительных документах на особо скоропортящиеся пищевые продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, температура хранения, конечный срок реализации.

94. Качество пищевых продуктов, поступающих в предприятия продовольственной торговли, проверяется товароведами, кладовщиками, материально-ответственными лицами, заведующими или директорами предприятий. Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

95. Учреждения санитарно-эпидемиологической службы проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов только при наличии специальных санитарно-эпидемиологических показаний. Экспертиза нестандартных продуктов, а также явно недоброкачественных, испорченных продуктов, не требующая специальной медицинской компетентности, осуществляется товароведами или инспекцией по качеству.

96. Количество принимаемых скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно определяться объемом работающего холодильного оборудования, имеющегося на предприятии для хранения данного вида продуктов.

97. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без посторонего запаха и нарушения целостности.

98. Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов в

предприятиях продовольственной торговли, не обеспеченных средствами охлаждения.

Хранение скоропортящихся, особо скоропортящихся пищевых продуктов в условиях охлаждения должно обеспечиваться не только в складских помещениях, но и в местах непосредственной их продажи.

99. Каждая единица упаковки особо скоропортящихся пищевых продуктов должна сопровождаться сертификатом установленной формы на данный вид продукции с обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации.,

Сертификаты (этикетки, ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков реализации пищевых продуктов.

100. Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, овоще- и фруктохранилища производят партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества.

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

Особо скоропортящиеся продукты следует хранить при температурном режиме, отвечающем требованиям санитарных правил «Условия» сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86.

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

103. Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу.

104. Запрещается 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.

105. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т. п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

106. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора (форма-2).

Категорически запрещается принимать мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно-годное мясо.

107. 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.

108. Запрещается принимать в предприятия продовольственной торговли непотрошенную птицу, за исключением дичи.

109. Запрещается прием яйца без наличия ветеринарного свидетельства (форма-2) на каждую партию яиц о благополучии птицехозяйств по сальмонеллезу и другим зоонозным инфекциям, а также яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные); куриные яйца, бывшие в инкубаторе (миражные), яйца с трещинами («бой»), с нарушением целости оболочки («тек»), загрязненные куриные яйца, а также меланж.

110. Запрещается мытье яиц, заготавляемых организациями потребительской кооперации, а также яиц, предназначенных для длительного хранения в холодильниках.

Диетические яйца хранят при температуре от 0 до 20°С — 7 дней; столовые — при температуре не выше 20°С — 25 суток; при температуре от 0 до 2°С — не более 120 суток.

111. Запрещается прием и реализация молочных продуктов в загрязненной стеклотаре, с нарушенной упаковкой без сертификатов.

112. Запрещается прием, хранение и реализация сухих детских молочных смесей в предприятиях продовольственной

торговли, не имеющих должных условий для их хранения. Сухие детские молочные смеси хранят при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха не более 75%. Реализация детских молочных смесей должна строго осуществляться в сроки, установленные для каждого вида продукта.

113. Мороженое промышленного производства в предприятиях продовольственной торговли, должно храниться при температуре не выше — 12°С не более 5 дней, в розничной сети(лотки, ларьки, павильоны, киоски), оснащенной средствами охлаждения — не более 48 часов.

114. Майонез хранят в затемненных помещениях при температуре от 3 до 18°С и относительной влажности воздуха не более 75% в соответствии с установленными сроками хранения для каждого вида продуктов.

Запрещается хранение и транспортировка майонеза при воздействии прямого солнечного света и при температуре ниже 0°С.

115. Запрещается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения, кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна поступать непосредственно в магазины для реализации.

116. Охлажденная рыба должна храниться в таре, в которой она поступила от поставщика, температура хранения должна быть — 2°С, срок хранения в предприятиях продовольственной торговли — 48 часов. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков в соответствии с требованиями Нормативно-технической документации.

Живая рыба хранится в аквариуме, в теплое время года — не более 24 часов, в холодное — не более 48 часов при температуре 10°С, в чистой воде.

117. Хлеб и хлебобулочные изделия принимают и хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых и отапливаемых помещениях. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях и менее 60 см — в торговых залах.

118. В случае 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 и провести мероприятия в соответствии с «Инструкцией по предупреждению картофельной болезни хлеба», утв. МЗ СССР 12.01.83 г. № 2658-83.

В целях недопущения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с мылом, протирать 1%раствором уксусной кислоты, затем просушивать.

119. При приемке кремовых кондитерских изделий запрещается перекладывание пирожных с кремом из лотков поставщика в тару магазина, а также реализация их по методу самообслуживания.

Категорически запрещается прием тортов, не упакованных поштучно в стандартные картонные коробки, а также пирожных, не упакованных в металлические лотки с крышками (плотно прилегающими).

Перевозка или переноска тортов и пирожных на открытых листах или лотках категорически запрещается.

120. Кремовые кондитерские изделия, не реализованные в установленные сроки, подлежат возврату на предприятия, изготовившие их, не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации.

На переработку допускается возвращать из торговой сети изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы, с истекшим сроком хранения при отсутствии органолептических изменений и наличия посторонних включений.

121. Безалкогольные напитки должны храниться в сухих, проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью воздуха не выше 75%. Сроки реализации и температурные режимы хранения безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий.

122. Запрещается прием и реализация безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшими сроками реализации, а также напитков в бутылках без этикеток (кроме бутылок с соответствующими обозначениями на кроненпробках), с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами.

123. Перед выдачей консервов в реализацию зав. складом или товаровед в обязательном порядке проводят их осмотр. На каждую выявленную партию непригодных в пищу кон-

сервов должен быть составлен акт в соответствии с действующей инструкцией «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству», с последующим предъявлением комиссии, утвержденной вышестоящей торговой организацией.

124. Консервы, признанные непригодными в пищу, должны храниться в отдельном помещении, на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок. Ответственность за сохранность отбракованных банок и их дальнейшее использование несет руководитель предприятия.

125. В случаях выявления бактериологического брака (бомбажа) в одной партии консервов более 2% администрация предприятия обязана прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом завод-изготовитель и территориальную санитарно-эпидемиологическую станцию для решения вопроса о дальнейшей реализации консервов.

Вопрос о месте и способе уничтожения бомбажных банок решается руководителем предприятия по согласованию с санэпидслужбой.

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

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

127. Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Гарантийный срок хранения йодированной соли — 6 месяцев с момента выработки. По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.

128. Свежие плоды и овощи хранятся в затаренном виде в специальных вентилируемых складских помещениях, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида колеблется от — 3 до 12°С и относительной влажности воздуха от 70 до 95%.

129. Специализированные стационарные хранилища для хранения овощей и фруктов должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать должную температуру и относительную влажность для каждого вида продук-

ции в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации.

130. Замороженные овощи и плоды хранят при температуре — 18°С и относительной влажности воздуха 90—95% в течение 9—12 месяцев, в розничной сети их хранят при температуре — 12°С 3—5 дней.

131. Приемка, хранение грибов и грибной продукции и их реализация осуществляется в соответствии с действующими «Санитарными правилами по заготовке, переработке и продаже грибов».

132. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза) в процессе хранения овощей на базах качество их должно периодически проверяться, овощи — подвергаться переборке и очистке.

VIII. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов

133. К продаже допускаются только доброкачественные пищевые продукты. Перед подачей пищевых продуктов в фасовочные помещения или торговый зал обязательно должно проверяться качество их, состояние упаковки и наличие маркировки.

Продавцы обязаны следить за качеством реализуемых пищевых продуктов. В случае обнаружения изменения качества пищевых продуктов необходимо задержать их реализацию и немедленно сообщить об этом администрации для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации продуктов.

Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет продавец.

134. Подготовка пищевых продуктов к продаже производится в специальных помещениях, предназначенных для этой цели, где производится предварительная расфасовка пищевых продуктов, освобождение их от тары, протирка бутылок, банок, зачистка и др.

Подготовку пищевых продуктов к продаже должны производить продавцы или специально выделенные для этого лица. Использование для этой цели уборщиц, рабочих, случайных лиц не допускается.

135. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, море-продуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них

должна производиться в специальных отделах раздельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

В отделах и магазинах заказов при подготовке индивидуальных заказов, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов должны производиться раздельно.

136. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец обязан пользоваться щипцами, лопатками, совками, черпаками, ложками и др. Рабочие места продавцов должны обеспечиваться маркированными разделочными досками и ножами.

137. Запрещается взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов. Не допускается отпуск пищевых продуктов в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

138. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, исключающих загрязнение продуктов и их порчу.

139. Запрещается отпуск покупателям пищевых продуктов случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак). Санитарный брак следует собирать в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

140. Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах самообслуживания (отделах) должны быть специальные вилки, щипцы, не менее 2-х штук на один погонный метр торгового оборудования. Для упаковки хлебобулочных изделий в предприятиях рекомендуется организация продажи бумажных и полиэтиленовых пакетов.

Запрещается нарезка подсобными рабочими и покупателями.

141. Нарезка тортов и продажа их частями допускается только в кафетериях, при условии потребления изделий покупателями на месте и при наличии соответствующих условий для хранения и обработки инвентаря, посуды.

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

Запрещается прием и реализация творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас).

143. При отпуске жидких молокопродуктов (молоко, сме-

тана и др.) запрещается держать посуду покупателя над открытым бидоном, флягой, бочкой и др., а также сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

Запрещается оставлять торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом и сметаной; их необходимо хранить в специальной посуде и ежедневно промывать. Молочный инвентарь должен использоваться строго по назначению.

144. Запрещается реализация мороженого растаявшего и вторично замороженного.

145. Отпуск яиц производится с предварительной проверкой их качества на овоскопе. Запрещается продажа яиц в отделах (секциях) предприятий, реализующих продукты, готовые к употреблению (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия и др.).

146. Не допускаются к реализации консервы, имеющие дефекты: бомбаж, хлопушки, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированные, с признаками микробиологической порчи продуктов (плесневение, брожение, ослизнение) и др.

147. При реализации напитков из изотермических емкостей следует руководствоваться действующей «Инструкцией по обслуживанию изотермических емкостей, предназначенных для продажи безалкогольных напитков, квасов и пива в розлив».

148. Бутылки с напитками и водой, стеклянные баллоны с соками перед их вскрытием должны обтираться снаружи влажной чистой тканью. Вскрытие стеклотары производится на столе перед отпуском потребителю. Предварительно банки с соками тщательно осматривают на наличие бомбажа и посторонних включений.

149. При торговле безалкогольными напитками и соками в предприятии мытье стаканов должно производиться на месте их продажи с помощью шприцев двойного действия. В конце рабочего дня необходимо стаканы промывать с добавлением моющих средств и ополаскивать горячей проточной водой (температура не ниже 65°С).

При отсутствии условий для мытья стаканов отпуск напитков разрешается только в стаканчиках одноразового использования. Категорически запрещается повторное использование одноразовых стаканчиков.

150. Чистую посуду для отпуска напитков хранят на лот-

ках в перевернутом виде. Перед заполнением стаканы повторно промывают. Запрещается мытье стаканов для отпуска напитков в ведрах и тазах.

151. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, а также в павильонах мелкорозничной сети.

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

152. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, солсной, маринованной и др.) необходимо производить раздельно от реализации овощей и фруктов, специальным инвентарем (ложками, вилками, щипцами и др.) в чистую тару.

Запрещается реализация соков на розлив в отделах овощей и фруктов.

153. На плодоовощных базах и в магазинах рекомендуется мытье корнеплодов и фасовка их в сетки и пакеты для реализации.

154. Продажа моющих, отбеливающих средств, стиральных порошков, паст допускается только в обособленных отделах крупных продовольственных магазинов, универсамов в условиях, исключающих возможность контакта их с пищевыми продуктами как в торговом зале, так и в складских помещениях.

IX. Санитарные требования к мелкорозничной сети

155. Объекты мелкорозничной сети могут быть стационарными (палатки, киоски, автофургоны, павильоны) и передвижными (тележки, корзины, лотки, автолавки, автоприцепы, изотермические емкости и цистерны по продаже пива, кваса, молока, автоматы для реализации напитков).

Выбор места для размещения объекта мелкорозничной сети должен согласовываться с местными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

156. Автоматы для реализации напитков в розлив обеспечиваются стаканомойками, которые имеют защитные устройства от попадания мусора. Стаканомойка должна обеспечивать одновременное промывание стаканов с внешней и вну-

тренней стороны, вода должна подаваться под напором.

157. Объектами мелкорозничной сети производится реализация пищевых продуктов в ограниченном ассортименте. Ассортимент продуктов должен быть согласован с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы с учетом местных условий.

Категорически запрещается реализация в мелкорозничной сети скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования для их хранения.

158. В стационарных объектах мелкорозничной сети должно быть подсобное помещение для хранения тары, складское помещение для дневного запаса продуктов.

Не допускается хранение тары или затаренных продуктов около предприятия.

159. В каждом стационарном предприятии мелкорозничной сети должны быть умывальник, мыло, полотенце. Для сбора мусора и отходов должно быть педальное ведро с крышкой. Для хранения личных вещей продавца должен быть установлен шкаф или выделено место. В холодный период времени года температура на рабочем месте продавца не должна быть ниже 18°С.

160. Киоски по реализации пищевых продуктов должны быть специализированными, т. е. отпускать покупателям какую-либо одну группу пищевых продуктов.

В палатках допускается смешанная торговля продуктами при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

161. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др. должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек. Охлажденные продукты (мороженое, замороженные продукты, фрукты, ягоды и др.) отпускаются из изотермических или охлаждаемых емкостей, тележек. Нерасфасованные продукты должны отпускаться покупателям в бумажных салфетках или пакетах.

162. По окончании рабочего дня перевозное и переносное оборудование должно быть возвращено на базовое предприятие и подвергнуто санитарной обработке, нереализованные продукты — сданы для хранения на предприятие.

Хранение передвижного и переносного торгового обору-

дования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов категорически запрещается.

163. При торговле из корзин, лотков и др. не разрешается ставить их на земле, для этой цели должны быть складные подставки.

164. Продавец мелкорозничной сети обязан:

а) содержать палатки, киоски, ларьки, автофургоны, контейнеры, тележки, лотки, а также окружающую территорию в чистоте;

б) следить за качеством принимаемых и реализуемых пищевых продуктов, в случае сомнения в их доброкачественности прекращать немедленно их реализацию и возвращать на базу, в магазин, с составлением соответствующего акта;

в) строго соблюдать сроки реализации и правила отпуска пищевых продуктов, при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.;

г) предохранять продукты от загрязнения;

д) быть опрятно одетым, причесанным, носить чистую санитарную одежду установленного образца, специальный головной убор, нагрудный фирменный знак;

е) строго соблюдать правила личной гигиены, мыть руки после каждого перерыва в работе и по мере необходимости.

165. Продавец стационарной мелкорозничной сети должен иметь при себе и предъявлять представителям государственного санитарного надзора личную медицинскую книжку и санитарный журнал.

X. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли

166. Все помещения предприятий продовольственной торговли должны содержаться в чистоте. По окончании работы должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств.

Торговое и механическое оборудование (весы, прилавки, витрины, фасовочные агрегаты и др.) по окончании работы должно быть обработано щелочным раствором, затем горячей водой.

167. Один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Характеристика отдельных моющих и дезинфицирующих средств представлена в приложениях 1, 2.

168. Один раз в месяц во всех предприятиях продовольственной торговли устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

Санитарный день проводится в соответствии с графиком, утвержденным вышестоящей торговой организацией. Администрация предприятия обязана заранее известить покупателей о проведении санитарного дня.

169. Работы по дезинсекции и дератизации (при их необходимости) должны проводиться специалистами дезстанций или отделов профилактической дезинфекции санэпидстанций, как правило, после закрытия предприятия в день, предшествующий санитарному дню. До начала дезинфекции убираются или герметически закрываются все незатаренные в фабричную упаковку пищевые продукты, производится влажное подметание, уборка и мойка полов, стен и т.п. во всех тех помещениях, где будут проводиться эти работы. Плотно закрываются все окна, форточки, двери, вентиляционные люки и другие отверстия; предприятие в таком состоянии находится до утра следующего дня.

Во время проведения санитарного дня, в первую очередь, особенно тщательно убираются те помещения, в которых производилась дезинсекция и дератизация.

170. Для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды используется осветленный (отстоявшийся) раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 150—200 мг/л. Для дезинфекции полов, панелей используют дезрастворы с содержанием активного хлора 200—250 мг/л.

Наиболее загрязненные (инфицированные) места дезинфицируют препаратами хлора с концентрацией активного хлора до 400 мг/л. Время выдержки с дезинфицирующим раствором должно быть не менее 5—10 мин.

171. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы предприятия, тщательно очищают, промывают и дезинфицируют путем орошения раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим раствором. При каждой уборке туалетов протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором, вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета.

Для дезинфекции туалетов используют дезинфицирую-

щий раствор с концентрацией активного хлора 500 мг/л.

172. Моющие и дезсредства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами, в которых хранение пищевых продуктов запрещается.

Растворы хранятся не более 5 дней в посуде из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой. При хранении дезинфицирующих средств не допускают непосредственного воздействия на них света и влаги*.

173. Текущий ремонт предприятий продовольственной торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) должен производиться не реже одного раза в год и по мере необходимости.

174. Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки и др.), а также чашки и платформы весов, гири должны ежедневно промываться с применением моющих средств и просушиваться.

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

176. Режим мытья торгового инвентаря следующий:

а) механическое удаление остатков пищи щеткой или лопаткой;

б) мытье инвентаря щеткой, мочалкой в 0,5% растворе кальцинированной соды (температура воды 45—50°С) или других разрешенных моющих средств, (приложение 1);

в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой, температура не ниже 65°С;

г) просушивание инвентаря и посуды на специальных полках или решетках.

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

177. Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

а) ополаскивание фляг из-под молока теплой водой, температура 35—40°С;

---

* Расход моющих средств определяется из расчета 1 л раствора на 1 м² поверхности, дезинфицирующих средств — из расчета 0,5 л рабочего раствора на 1 м² поверхности.

б) мытье фляг горячим моющим раствором, температура 60—65°С;

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

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

Резиновые прокладки молочных фляг моются в таком же режиме, отдельно.

178. Изотермические емкости и коммуникации подвергают санитарной обработке:

— при поступлении новых емкостей с завода-изотовителя — мойке и дезинфекции;

— перед началом сезона продажи напитков — мойке и дезинфекции;

— после перерыва в работе более суток — мойке;

— в процессе эксплуатации: после каждого освобождения емкости — промывке проточной водопроводной водой, периодически — мойке и дезинфекции.

Промывку и мойку емкостей и коммуникаций осуществляют работники торговых предприятий, а дезинфекцию — завод-изготовитель, поставщик напитков.

Правила мытья изотермических емкостей:

а) изотермические емкости и коммуникации к ним тщательно промывают от остатков напитков после каждого освобождения емкости проточной водопроводной водой не менее 10 мин;

б) периодически, 1 раз в 5 дней, кроме промывки проводят тщательную мойку емкостей при помощи щеток с использованием одного из разрешенных моющих средств;

в) по окончании мойки проводят промывку емкостей проточной водопроводной водой не менее 10 мин. до полного исчезновения следов моющего средства;

г) промывку мерного стекла, разливочного крана, шланга и другой арматуры проводят в следующем порядке: промытую емкость наполняют водой, несколько раз спускают воду через мерное стекло и затем, создав давление в емкости, продавливают воду давлением углекислого газа, сливая ее через разливочный кран;

д) дезинфекцию емкостей и коммуникаций производят периодически не реже одного раза в 10 дней. Дезинфекцию

осуществляют дезинфицирующими средствами, использование которых предусмотрено действующими «Санитарными правилами для предприятий пивоваренной и безалкогольной промышленности».

Моющий инвентарь (щетки, ведра, шланги и др.) должен храниться в специально отведенном месте, при этом щетки должны находиться в дезрастворе.

179. Баки, дозаторы, фильтры, трубопроводы и стаканомойки автоматов по реализации напитков промывают пропусканием горячего 0,5% раствора кальцинированной соды, затем ополаскивают горячей водой, температура не ниже 65°С.

Режим мытья автоматов по продаже молока, кофе, какао и т. п. следующий:

а) ополаскивание холодной водой для смывания остатков молока в течение 2 мин.;

б) мытье 0,5% раствором кальцинированной соды, температура 35—40°С в течение 2—3 минут;

в) дезинфекция осветленным раствором хлорной извести с содержанием активного хлора 200 мг/л в течение 5—10 минут;

г) промывание горячей водой, температура 65°С.

XI. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов

180. Для транспортировки пищевых продуктов должен выделяться специальный транспорт. Запрещается транспортировка пищевых продуктов транспортом, на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и др. сильнопахнущие и ядовитые вещества.

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

181. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов, должен иметь санитарный паспорт, быть чистым, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке.

182. Запрещается производить погрузку пищевых продуктов в транспорт, не отвечающий санитарным требованиям

и при отсутствии санитарного паспорта на него, а также транспортировка сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

183. Шофер-экспедитор или экспедитор обязан иметь при себе личную медицинскую книжку и спецодежду темного цвета, строго соблюдать правила личной гигиены и правила транспортировки пищевых продуктов.

184. Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться в автохозяйствах.

185. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.

Для транспортировки особо скоропортящихся пищевых продуктов должен быть выделен охлаждаемый или изотермический транспорт.

186. В транспорте, предназначенном для перевозки пищевых продуктов, должны быть выделены специальные места для хранения санитарной одежды, брезента. Запрещается размещаться экспедиторам на пищевых продуктах. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов должна производиться грузчиками в санитарной одежде (белого цвета).

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

188. Кремовые кондитерские изделия должны транспортироваться в охлаждаемом транспорте в условиях, исключающих повышение температуры выше 6°С. Изделия должны быть уложены в металлические контейнеры с крышками, лотки с крышками, торты должны доставляться в стандартных картонных коробках.

Категорически запрещается транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках.

189. Транспортировка мяса должна производиться в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное — при температуре не более 6°С, мороженое — при температуре не выше 0°С.

Допускается использовать в отдельных случаях открытый авто- и гужевой транспорт, в котором мясо укладывают на

чистую подстилку и покрывают брезентом, парусиной или бязью.

190. Живую рыбу перевозят из водоемов в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость (100 кг) для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды, в которой перевозится рыба. Температура воды в цистерне должна быть зимой — 1—2°С, весной и осенью 4—6°С, летом 10—14°С.

191. При кольцевом завозе особо скоропортящихся пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие загрязнения продуктов.

192. Автохозяйства, предприятия или организации, выполняющие санитарную обработку кузовов подвижного состава, приказом или распоряжением назначают ответственное лицо за мойку, обработку пищевого транспорта.

Санитарная обработка пищевого транспорта должна производиться в специально оборудованных моечных блоках или на специальных площадках, подключенных к водопроводу и канализации, иметь горячее водоснабжение моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь для мытья кузовов.

193. Пост мойки и обработки пищевого транспорта должен быть оснащен:

— оборудованием и инвентарем для уборки, мойки и дезинфекции транспорта (моечные машины, гибкие шланги, оснащенные пистолетами с горячей и холодной водой, щетки, аппаратура для дезинфекции, аппаратура для сушки и проветривания автомобилей после мойки и дезинфекции);

— спецодеждой для мойщиков (резиновые сапоги, резиновые перчатки, прорезиненный фартук, хлопчатобумажный костюм с капюшоном, защитные очки, респиратор);

— шкафчиками для хранения уборочного и моечного инвентаря (щеток, мочалок, ведер и др.), моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды;

— помещением для сушки одежды и уборочного инвентаря.

194. Режим санитарной обработки пищевого транспорта:

а) уборка кузова и кабины выполняется с помощью щеток, веников или пылесосов;

б) наружная мойка кузова автомобиля — щелочной во-

дой (температура воды 35—40°С), с дальнейшим ополаскиванием водой из шланга;

в) мойка внутренней поверхности автомобиля производится щетками, моющим раствором (температура раствора 55—60°С) или механическим способом из шлангов водой под давлением 1,5 атм. при температуре 65—70°С в течение 2—3 минут;

г) после мойки моющими растворами внутренняя поверхность кузова автомобиля обязательно тщательно ополаскивается до полного удаления остатков моющего раствора, затем просушивается и проветривается, не должна иметь посторонних запахов;

д) дезинфекция внутренней поверхности кузова должна производиться дезинфицирующим раствором с содержанием активного хлора 250 мг/л, экспозиция выдержки дезинфицирующего раствора 10 минут. По окончании дезинфекции внутренняя поверхность кузова промывается водой из шланга, просушивается и проветривается до полного удаления запаха хлора. Шланги для мытья автомобилей должны храниться в подвешенном состоянии.

Дезинфекция транспорта проводится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.

Примечание: расход дезинфицирующих средств составляет 2,5 гр. вещества на 1 м² или 0,5 л рабочего раствора на 1 м² обрабатываемой поверхности. Расход моющих средств составляет 1 л на 1 м² поверхности.

195. Территориальные санитарно-эпидемиологические станции должны выдавать санитарный паспорт на каждую машину, перевозящую пищевые продукты, сроком не более, чем на 6 месяцев, для особо скоропортящихся пищевых продуктов — сроком на 3 месяца.

Работники санэпидслужбы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям.

XII. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли

196. При проектировании предприятий продовольственной торговли и проведении реконструкции существующих предприятий необходимо учитывать санитарно-гигиенические нормы и правила, предъявляемые к организации труда.

197. Микроклимат предприятия должен соответствовать требованиям «Санитарных норм микроклимата производственных помещений», утв. зам. главного госсанврача СССР 31.03.86 г. № 4088-86.

Параметры температуры воздуха в рабочей зоне, относительной влажности воздуха и скорости движения воздуха представлены в таблице № 4.

198. Концентрация вредных веществ в воздухе рабочей зоны не должна превышать ПДК для конкретных веществ*.

199. Уровни шума на рабочих местах производственных, торговых помещений и на территории предприятия должны соответствовать действующим «санитарным нормам допустимых уровней шума на рабочих местах», утв. главным госсанврачом СССР 12.03.85 г. № 3223-85 и составлять не более 80 дб.

200. Освещенность рабочих поверхностей на рабочих местах должна соответствовать требованиям действующего СНиПа «Естественное и искусственное освещение» и составлять от 200 до 400 лк в зависимости от целевого назначения помещений.

201. В предприятиях продовольственной торговли должны быть предусмотрены бытовые помещения в соответствии с требованиями СНиПа 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» и требованиям ВСН 54-87 «Предприятия розничной торговли».

202. Лица, подвергающиеся воздействию вредных и неблагоприятных производственных факторов, подлежат обязательным предварительным при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотром в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств», утв. приказом МЗ СССР 29.09.89 г. № 555 и согласованной с Секретариатом ВЦСПС 27.09.89 г. № 20-27**.

---

* Предельно допустимая концентрация пыли растительного и животного происхождения составляет от 2 до 6 мг/м².

** Перечень вредных веществ и неблагоприятных производственных факторов, при работе с которыми обязательны предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в целях предупреждения профессиональных заболеваний изложен в Приложении 1 приказа МЗ СССР от 29.09.89 г. № 555.

203. Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим медицинским осмотрам, определяет санитарно-эпидемиологическая станция совместно с администрацией и профсоюзным комитетом предприятия (по предприятиям, профессиям и неблагоприятным факторам) не позднее 1 декабря предшествующего года.

Санитарно-эпидемиологическая станция также осуществляет контроль за полнотой охвата и своевременностью проведения предварительных и периодических медицинских осмотров контингентов.

204. При прохождении предварительного медицинского осмотра администрация предприятия в направлении в медицинское учреждение, проводящее предварительные осмотры, должна полностью указать фамилию, имя, отчество, год рождения, профессию освидетельствуемого, вредные факторы и неблагоприятные условия труда, в соответствии с приложениями 1, 2 приказа МЗ СССР № 555 от 29.09.89 г. «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств».

XIII. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

205. В предприятиях продовольственной торговли не допускается наличие мух, тараканов, грызунов. Администрация предприятия обязана обеспечить проведение в течение всего года мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами (на территории предприятия и во всех помещениях).

206. Для проведения дезинсекции и дератизации администрация предприятия должна заключать договор с гордезстанцией или отделом профилактической дезинфекции территориальной санэпидстанции.

Перезаключение договоров должно производиться ежегодно. На предприятиях должны быть созданы необходимые условия для эффективного проведения дератизационных и дезинсекционных работ.

207. Профилактическая дезинсекция проводится только после окончания работы предприятия или в санитарный день. Обработке подлежат только стены, потолки и оконные рамы. Перед выполнением дезинсекционных работ инсектицидами, пищевые продукты, посуда, инвентарь должны выноситься из помещений или герметично упаковываться.

Запрещается обработка полов, оборудования и инвентаря. Перед началом работы после дезинсекции необходимо

производить проветривание и тщательную уборку помещений.

208. В предприятиях продовольственной торговли должны производиться следующие профилактические мероприятия по борьбе с мухами:

— тщательная уборка помещений;

— сбор пищевых отбросов в емкости с плотно закрывающимися крышками;

— своевременный вывоз пищевых отбросов, после чего емкости чистят, моют, дезинфицируют;

— с наступлением весны все открывающиеся окна и дверные проемы должны быть закрыты сетками;

— для истребления мух применяют липкую бумагу и специальные электроловушки.

Специальные мероприятия по обработке мест возможного выплода мух должны проводиться специалистами отделов профилактической дезинфекции.

209. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах и др. и не допускать скопления крошек, остатков пищи на столах, а также в ящиках и на полках. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и ошпаривание кипятком мест скопления насекомых.

210. Для защиты от проникновения грызунов (крыс, мышей) щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов, заделываются кирпичом, цементом, или листовым железом; вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками с ячейками не более 0,25Х 0,25 см, а люки оборудуются плотными крышками или металлическими решетками.

211. При реконструкции и ремонте предприятий необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

212. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы).

Применение химических средств для уничтожения тараканов и грызунов допускается только при проведении этих мероприятий специалистами-дератизаторами.

Примечание: бактериологические методы борьбы с грызунами на предприятиях продовольственной торговли применять запрещается.

213. Категорически запрещается оставлять и хранить в предприятиях продовольственной торговли средства, применяемые для проведения дезинсекции и дератизации.

214. При наличии в предприятиях насекомых или грызунов учреждения санитарно-эпидемиологической службы имеют право запретить эксплуатацию предприятия до проведения полной обработки.

XIV. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка

215. Лица, поступающие на работу и работающие в предприятиях продовольственной торговли, должны подвергаться предварительным и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинские осмотры водителей индивидуальных транспортных средств», утв. приказом МЗ СССР от 29.09.89 г. № 555 и согласованной с Секретариатом ВЦСПС 27.09.89 г. № 20-27.

216. Работники, имеющие по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием, должны проходить гигиеническую подготовку, сдавать зачет 1 раз в два года по установленной программе. Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не знающих и не выполняющих санитарные правила при работе, до сдачи зачета по установленной программе.

217. Инженерно-технический персонал и руководители предприятий один раз в два года должны проходить аттестацию по санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим вопросам.

218. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении гигиенического обучения, аттестации.

Личные медицинские книжки работников должны храниться у администрации предприятия. Работникам мелкорозничной сети личная медицинская книжка выдается на руки.

219. Не допускаются к работе или подлежат временному

отстранению от работы лица с заболеваниями и бактерионосительством:

— брюшной тиф, паратиф, сальмонеллез, дизентерия;

— гименолепидоз, энтеробиоз;

— сифилис в заразном периоде;

— лепра;

— заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;

— заразные и деструктивные формы туберкулеза легких; внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;

— гнойничковые заболевания *.

220. Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не прошедших своевременно медицинский осмотр и привлечь руководителя предприятия к административной ответственности.

XV. Личная гигиена персонала

221. Все работники предприятий продовольственной торговли обязаны:

а) постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти;

б) приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробной, хранение домашней и санитарной одежды должно быть раздельное;

в) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под шапочку, косынку;

г) снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета;

д) обязательно мыть руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;

---

* Перечень медицинских противопоказаний к допуску на работу в целях предотвращения распоряжения инфекционных и паразитарных заболеваний изложен в приложении 2 приказа МЗ СССР от 29.09.89 г. № 555.

е) не принимать пищу и не курить в торговых, складских и подсобных помещениях;

ж) при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и других симптомов заболеваний сообщить об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение для получения консультации и соответствующего лечения.

222. Работникам предприятий продовольственной торговли запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов, курток предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы, использовать санитарную одежду не по назначению.

223. Слесари, электромонтеры, подсобные и другие работники, занятые работами в торговых отделах, складских помещениях, охлаждаемых камерах, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению попадания предметов в пищевые продукты.

224. В каждом предприятии продовольственной торговли должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

XVI. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих санитарных правил

225. Администрация предприятия обязана обеспечить:

— каждого работника санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами;

— регулярную стирку и починку санодежды (категорически запрещается стирка санодежды в индивидуальном порядке в домашних условиях);

— систематическое проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий, санитарных дней;

— проведение занятий по гигиеническому обучению с работниками предприятий, сдачу зачетов всеми работниками при поступлении на работу, затем один раз в два года;

— проведение одного раза в два года аттестации руководителей предприятий, товароведов, зав. складами, зав. базами по санитарно-гигиеническим вопросам;

— предварительное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям, где проводятся предвари-

тельные и периодические медицинские осмотры, списков работников предприятия;

— наличие санитарного журнала установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и опечатанного для записи предложений и актов государственного санитарного надзора;

— эффективную работу торгово-технологического и холодильного оборудования;

— наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, торгового и уборочного инвентаря, оберточной бумаги, пакетов для упаковки пищевых продуктов;

— условия труда персонала, соответствующие санитарным нормам.

226. Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на руководителей предприятий продовольственной торговли. Руководитель предприятия несет ответственность за общее санитарное состояние предприятия и соблюдение в нем санитарного режима, за качество реализуемых пищевых продуктов, за соблюдение должных условий приема, хранение пищевых продуктов и соблюдение сроков их реализации, а также за санитарным состоянием прилегающей территории.

227. Администрация несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительный или периодический медицинский осмотр, а также не допущенных к работе по медицинским показаниям, за своевременную и организованную явку работников на эти осмотры, осуществляет контроль за соблюдением сроков прохождения периодических медицинских осмотров.

228. За надлежащее содержание складских помещений, правильное хранение пищевых продуктов, их качество и соблюдение сроков реализации ответственность возлагается на заведующего базой, складом, овоще- и фруктохранилищ, товароведов, кладовщиков, заведующих магазинов и др.

229. Ответственность за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние рабочего места, за соблюдение санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации, возлагается на продавцов.

230. Каждый работник предприятия продовольственной торговли должен быть ознакомлен с настоящими санитарными правилами.

231. Виновные в нарушении требований настоящих сани-

тарных правил привлекаются к административной, дисциплинарной или уголовной ответственности.

232. Контроль за соблюдением настоящих санитарных правил для предприятий продовольственной торговли осуществляют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы и ведомственные санитарные врачи.

233. С момента утверждения настоящих Санитарных правил для предприятий продовольственной торговли считать утратившими силу:

— Санитарные правила для продовольственных магазинов, утв. зам. главного госсанврача СССР 4.01.66 г. № 096;

— Дополнения к Санитарным правилам для продовольственных магазинов, утв. 4.01.66 г. № 096 в части санитарных требований к магазинам, торгующим хлебом и хлебобулочными изделиями методом самообслуживания, утв. 4. 08. 75 г. № 0135-75;

— Санитарные правила для продовольственных магазинов потребительской кооперации, утв. зам. главного госсанврача СССР 29.09.76 г.;

— Санитарные правила для торговли пищевыми продуктами в мелкорозничных предприятиях, утв. главной государственной санитарной инспекцией СССР 6.05.54 г. № 158-54;

— Санитарные правила для продуктовых складов и баз, утв. 20.03. 1946 г.;

— Основные санитарные правила для предприятий торговли продовольственными товарами и мелкорозничной торговли, утв. МЗ СССР 27.06.85 г. № 3904-85.

ХАРАКТЕРИСТИКА МОЮЩИХ СРЕДСТВ

На предприятиях продовольственной торговли особенно важное значение имеет поддержание чистоты и соблюдение соответствующих санитарных требований, предъявляемых к предприятию.

Мытье помещений и оборудования производят растворами моющих средств. Моющие средства должны отвечать определенным требованиям, должны обладать высокой моющей способностью, обеспечивать полную смачиваемость поверхности, смягчение жесткой воды. Растворы моющих средств должны обеспечить полное удаление загрязнений, их диспергирование, эмульгирование, нейтрализацию кислых загрязнений или омыление жира.

Моющие растворы не должны вызывать коррозию оборудования.

Моющие средства могут быть однородными химическими веществами или представлять собой смесь нескольких химических соединений. Смеси обладают более повышенным моющим действием.

В предприятиях продовольственной торговли используют в основном кальцинированную соду, тринатрийфосфат, дезмол, синтетические моющие порошки типа А, Б, В и др.

Кальцинированная сода. Она представляет собой обезвоженный углекислый натрий — белый мелкокристаллический порошок, хорошо растворимый в воде. В водных растворах кальцинированная сода частично распадается, образуя едкую щелочь и гидрокарбонат, которые являются действующим моющим началом. Горячие (50—60°С) растворы кальцинированной соды хорошо омыляют загрязненные поверхности и разрушают белковые остатки. Если температура моющих растворов снижается до 40—30°С, их моющая способность резко падает.

Необходимо использовать 0,5% растворы кальцинированной соды при температуре 40—50°С для ручной мойки оборудования, инвентаря, посуды, тары и 1—2% растворы температурой 70—80°С при циркулярной мойке.

Гораздно лучшим действием обладает кальцинированная сода в смеси с поверхностно-активными и антикоррозийными веществами.

Синтетические моющие порошки типа А, Б, В. Они хорошо растворяются в воде, эффективны при мойке оборудования. Выпускают их трех типов для воды различной жесткости (по ВТУ 18-36-64).

Тип А — для районов с жесткостью воды выше 5,35 мг—экв. (15° нем).

Тип Б — для районов с жесткостью воды ниже 5,35 мг—экв. (от 6° до 15° нем).

Тип В — для районов с мягкой водой, жесткостью не выше 2 мг-экв. (не выше 6° нем).

Порошки типа А и Б препятствуют образованию осадков в жесткой воде. Рецептура порошков типа А, Б, В приведена ниже.

Компоненты	Состав порошка в %		
	А	Б	В
Сульфонол (в пересчете на активное вещество)	2	2	2,5
Триполифосфат натрия	40	20	—
Метасиликат натрия	30	30	10
Сода кальцинированная	20	40	85
Сульфат натрия	8	8	2,5

Синтетические моющие порошки А, Б, В применяют: при циркуляционной мойке в виде 1% растворов, при ручной мойке в виде 0,5% раствора.

Температура моющих растворов должна быть ниже 45°С.

При мойке механическим способом температура моющего раствора может быть повышена до 60—80°С, при мойке вручную температура моющего раствора не должна превышать 45—50°С, т. к. повышение температуры выше этого предела может вызвать раздражение кожи рук.

Дезмол — синтетическое моюще-дезинфицирующее средство — применяется для мытья и дезинфекции оборудования.

	Состав в %
Синтетическое моющее средство (алкилсульфаты, алкилсульфонат)	1,0
Триполифосфат натрия	20,0
Метасиликат натрия (девятиводный)	30,0

Сода кальцинированная	24,0—28,0
Хлорамин «Б»	18,0—22,0
Сульфат натрия и вода (в составе компонентов)	до 100,0

Применение «Дезмола» позволяет совместить в одной операции мойку и дезинфекцию оборудования. Для ручной мойки используют 0,5%, а при механическом способе обработки — 1,0% водные растворы.

После мойки любым из указанных моющих средств необходимо полное удаление остатков загрязнения и моющего раствора с обработанной поверхности.

ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

На предприятиях продовольственной торговли производят дезинфекцию химическими веществами. Сюда относятся, в основном хлорсодержащие дезинфицирующие вещества: хлорная известь, хлорамин, монохлорамин, их препараты: антисептол, известковое молоко, гашеная известь и др.

Хлор и другие хлоративные препараты по механизму действия относятся к окислителям. В эту группу входят соединения, выделяющие хлор и кислород, что обеспечивает их высокое бактерицидное действие. Бактерицидная активность хлорсодержащих препаратов увеличивается снижением pH растворов и увеличением времени контакта. Отрицательно влияет на их активность наличие органических неорганических загрязнений, снижение температуры ниже 10°С.

Эффективность обработки оборудования, инвентаря, посуды хлорсодержащими препаратами, как и любыми другими средствами, зависит от концентрации раствора (содержания в нем активного вещества), времени воздействия этого раствора, его температуры. Хлорсодержащие дезинфицирующие вещества оказывают значительное коррозирующее действие на металлы. Оно усиливается при повышении температуры, поэтому дезинфицирующие растворы применяются при температуре не выше 50°С.

Очень важно дезинфицировать тщательно вымытые поверхности, так как остатки органических веществ связывают хлор и снижают его бактерицидное действие.

Хлорная известь — порошкообразный продукт белого цвета щелочной реакции, с резким запахом хлора, смесь различных солей кальция. Качество хлорной извести определяется содержанием в ней активного хлора. При растворении в воде образует взвесь, осадок состоит из нерастворимых солей. Хлорная известь — нестойкое химическое соединение, быстро разлагающееся под действием углекислоты, влаги, света, высокой температуры. Даже при правильном хранении (в плотной деревянной или железной таре, защищенной от коррозии, в сухом прохладном помещении) потеря активного хлора составляет 1—3% в месяц. В связи с этим необходимо систематически (не реже 1 раза в три месяца) исследовать хлорную известь на содержание активного хлора.

Растворы хлорной извести при хранении теряют активность, поэтому их необходимо готовить не более чем на 5 дней.

Приготовление растворов хлорной извести

Осветленные 10% растворы хлорной извести готовят следующим образом: 1 кг хлорной извести растирают с добавлением небольшого количества воды до состояния равномерной кашицы. Затем добавляют остальное количество воды (до 10 л), перемешивают до образования однородной взвеси и оставляют для отстаивания в стеклянной темной или эмалированной посуде с пробкой на 24 часа. После этого осветленный раствор осторожно сливают или отфильтровывают в другую аналогичную посуду. Из приготовленного основного осветленного раствора хлорной извести 10% концентрации непосредственно перед дезинфекцией готовят рабочие растворы нужной концентрации, руководствуясь таблицами.

Таблица № 1

по приготовлению 10 л основного раствора 10% хлорной извести в зависимости от содержания активного хлора в исходном препарате

Содержание активного хлора	Количество сухой хлорной извести в гр.	Содержание активного хлора	Количество сухой хлорной извести в гр.
16	1560	26	960
17	1470	27	926
18	1380	28	890
19	1315	29	862
20	1250	30	833
21	1190	31	806
22	1140	32	781
23	1085	33	757
24	1040	34	735
25	1000	35	714

Таблица № 2

по приготовлению рабочих растворов нужных концентраций с содержанием активного хлора от 100 до 400 мг/л

Концентрация активного хлора в рабочем растворе, мг/л	Количество концентрированного раствора в мл на 10 л воды в зависимости от содержания в нем активного хлора, в мг/л					
	3600	3200	2800	2400	2000	1600
100	28	32	36	41	50	63
150	42	48	55	62	77	100
200	55	62	70	88	100	120
225	62	71	80	95	113	140
400	112	124	142	168	200	250

В зависимости от качества сухой хлорной извести полученный исходный раствор может содержать от 16 до 36 мг активного хлора в 1 мл.

Хлорамины — это ряд сложных органических соединений, в которых один или два атома водорода, находящиеся при азоте, заменены хлором. При замещении одного атома водорода хлором получаются монохлорамины, а двух атомов водорода — дихлорамины.

В зависимости от исходного продукта, взятого при синтезе хлорамина, различают хлорамин Б и ХБ, когда взят бензол и хлорбензол.

Хлорамин Б (монохлорамин Б) представляет собой кристаллический порошок белого цвета, со слабым запахом хлора. Содержит 26% активного хлора. В воде комнатной температуры растворяется до 20% хлорамина. Хлор в хлорамине стойко связан с органическим основанием, поэтому при правильном хранении хлорамин может в течение нескольких лет не терять активного хлора.

Хлорамин обладает бактерицидным свойством, теплые растворы хлорамина (40—50°С) обладают большой активностью, при этом не происходят потери активного хлора. Растворы сохраняют активный хлор в течение 15 дней и могут быть приготовлены впрок.

Рабочие растворы хлорамина готовят путем размешивания его до полного растворения в воде, лучше подогретой до 50—60°С.

Таблица расчетов

по приготовлению рабочих растворов на основе хлорамина в зависимости от концентрации активного хлора в исходном препарате в граммах на 1 литр раствора

Концентрация растворов для дезинфекции	0,2%	0,5%	1%	2%	3%	5%	10%
Содержание активного хлора в исходном препарате							
26	2	5	10	20	30	50	100
25	2,1	5,2	10,4	20,8	31,2	52	104
24	2,2	5,4	10,8	21,7	32,5	54,2	108,4
23	2,3	5,7	11,3	22,6	33,9	56,5	113,1
22	2,4	5,9	11,8	23,6	35,5	59,1	118,2
21	2,5	6,2	12,4	24,8	37,1	61,9	123,8
20	2,6	6,5	13,0	26,0	39,0	65,0	130,0
19	2,7	6,8	13,7	27,4	41,1	68,4	136,9
18	2,9	7,2	14,4	28,9	43,3	72,2	144,5
17	3,0	7,7	15,3	30,6	45,9	76,5	153,0
16	3,3	8,1	16,3	32,5	48,8	81,3	162,5

Примечание: при содержании активного хлора в исходном сухом препарате (хлорамин, хлорная известь) менее 16% он подлежит изъятию из употребления.

Известковое молоко — получают следующим образом: одну часть негашеной извести разводят в 9 частях воды. При обработке и дезинфекции стен складов применяют известковое молоко, иногда добавляют к нему раствор хлорной извести. При работе с известковым молоком необходимы очки и спецодежда, так как попадание известкового молока на кожу и глаза вызывает воспалительный процесс.

Гашеную известь применяют в виде известковой взвеси 10 или 20% концентрации. Известковую взвесь необходимо готовить непосредственно перед употреблением. Ее применяют для обеззараживания выгребных ям, мусорных ящиков, побелки стен, уборных, овощехранилищ и т. д. Побелку производят троекратно. Расход извести 1 л. на 1 м^2.

Негашеную известь хранят в сухом помещении в хорошо закрытой таре.

Приложение 3

Удостоверение о качестве №

№ п/п	Дата выпуска	№ партии	Наименование продукта	ГОСТ, ОСТ, МРТУ, ТУ или РТУ	Вес нетто, кг	Температура хранения на холодильнике	Органолептическая оценка	Сорт	Окончательный срок хранения готовой продукц.	Примечания

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

Период года	Категория работ	Температура °С					Относительная влажность, %		Срок движения м/с	
		оптимальная	допустимая				оптимальная	допустимая	оптимальная, не более	допустимая на рабочих местах постоянных и непостоянных
			верхняя граница		нижняя граница					
			на рабочих местах							
			постоянных	непостоянных	постоянных	непостоянных		на раб. мест. постоян. и непостоян., не более		
Холодный период года	Легкая — Iа	22—24	25	26	21	18	40—60	75	0,1	не более 0,1
	Легкая — Iб	21—23	24	25	20	17	40—60	75	0,1	не более 0,2
	Средней тяжести—IIа	18—20	23	24	17	15	40—60	75	0,2	не более 0,3
	Средней тяжести—IIб	17—19	21	23	15	13	40—60	75	0,2	не более 0,4
	Тяжелая	16—18	19	20	13	12	40—60	75	0,3	не более 0,5
Теплый период года	Легкая — Iа	23—25	28	30	22	20	40—60	55—28°С	при 0,1	0,1—0,2
	Легкая — Iб	22—24	28	30	21	19	40—60	60—27°С	при 0,2	0,1—0,3
	Средней тяжести—IIа	21—23	27	29	18	17	40—60	65—26°С	при 0,3	0,2—0,4
	Средней тяжести—IIб	20—22	27	29	16	15	40—60	70—25°С	при 0,3	0,2—0,5
	Тяжелая — III	18—20	26	28	15	13	40—60	75—24°С	при 0,4	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.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения 5
2. Санитарные требования к территории 6
3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации . . . 7
4. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению . 10
5. Санитарные требования к планировке, устройству предприят. . . 12
6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде . . 15
7. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов 18
8. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов 24
9. Санитарные требования к мелкорозничной сети 27
10. Санитарный режим на предприятиях продовольственной торговли 29
11. Санитарные требования к транспортировке пищевых продук. . . 33
12. Санитарные требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли 36
13. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами 38
14. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка 40
15. Личная гигиена персонала 41
16. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих санитарных правил 42
17. Приложение 1 45
18. Приложение 2 48
19. Приложение 3 52
20. Приложение 4 53

Торопецкая типография. Заказ 1104. Тираж 1000. 1992 г.

gost.e-ecolog.ru