



Гигиеническое обучение работников хлебопекарной и макаронной промышленности



***Санитарно-гигиенические
требования к устройству,
оборудованию и содержанию
предприятий торговли, к
условиям хранения и срокам
годности, к условиям отпуска и
перевозки пищевых продуктов.***

Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещениях; а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций

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

В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1000 м².

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

Территория рынка разграничивается на функциональные зоны

торговая

административно-
складская

хозяйственная

стоянка для
транспорта.



В хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары и площадки для сбора мусора и пищевых отходов. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают отдельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны. Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 метров от организации торговли. Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов не проводится. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными

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

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

Расстояние от рынков и организаций торговли общей площадью более 1000 м² до жилых зданий должно быть не менее 50 метров.

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



Требования к водоснабжению и канализации

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

Качество воды в организациях торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения (СанПиН 2.1.4.1074 - 2001 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»).

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

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

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



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

Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые «окошки» вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой.

Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли системы вентиляции оборудуются отдельно.

Организации торговли должны быть обеспечены отоплением.

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

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года.

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

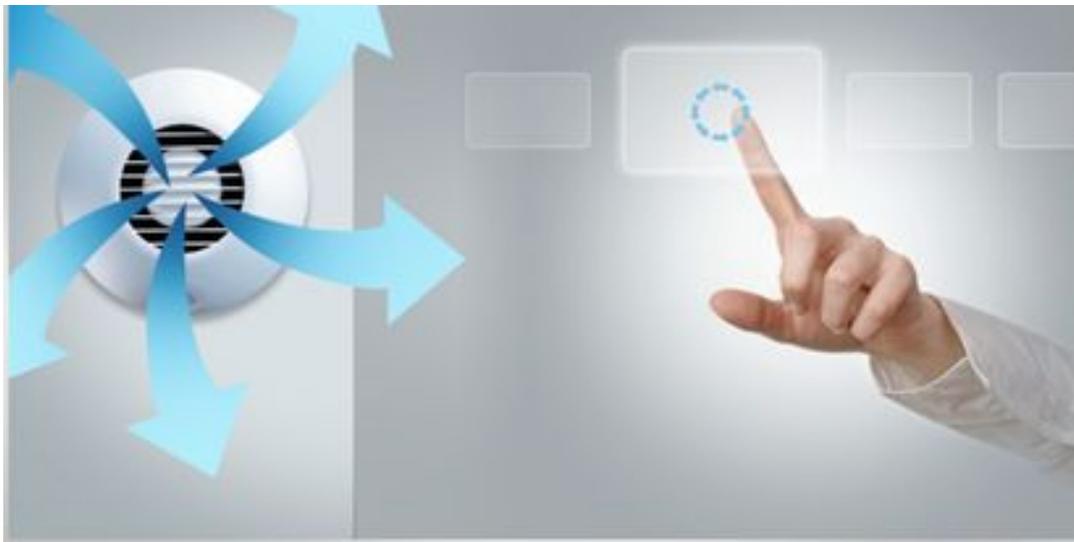
Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.



Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

Оконные стекла должны быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта. Для защиты от инсоляции световые проемы оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы и т.д.).

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



Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли

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

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

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

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

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

Для отделки, облицовки и окраски помещений организаций торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Асфальтовые полы допускаются только на площадках для выгрузки пищевых продуктов из автомобилей.



Требования к оборудованию, инвентарю и

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

Все холодильные установки, в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

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



Требования к приему и хранению пищевых

продуктов

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

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

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

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

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

Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и не пищевых товаров.

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



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

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

В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится переукладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания. В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками. Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.

Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%. Указанные продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.



Требования к реализации пищевых продуктов

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

Подготовка пищевых продуктов к продаже уборщицами или подсобными рабочими запрещается.

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

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

законодательством

Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями запрещена. В организациях торговли при реализации тортов, нарезка и продажа их частями запрещается

При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов запрещается. Отпуск неупакованных продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в упаковочных материалах (бумага, пакеты и др.) или в чистую тару потребителя.



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

В организациях торговли запрещается реализация продукции

- без наличия удостоверения качества (для продукции российского производства), сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность

- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации;

- с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);

- при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

- домашнего приготовления;

- с истекшими сроками годности;

- нерасфасованной и неупакованной, кроме групп продуктов, определенных законодательством Р.Ф;

в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, признанные не соответствующими требованиям нормативной и технической документации, представляющие опасность для здоровья населения, снимаются с реализации.



УДОСТОВЕРЕНИЕ КАЧЕСТВА № 36 от 07.06.2014 г.
на работу в торгово-областной торговельно-сервисной организации с персоналом
в магазине (розничном) № 55, 14065-7

Исполнитель: ООО "Муромский хлебокомбинат"

Наименование продукции	Вид	Вид упаковки	Количество единиц измерения	Масса нетто	Вид упаковки	Упаковка	Упаковка	Срок годности	Срок годности
Хлеб из муки 05 кг (мучное)	05.02.2014	Пакетированный 5 кг	2 500	45 026	Листовая	Мягкий	Сладкий	ОСТ Р 3443-99	
Хлеб из муки 05 кг (мучное)	05.02.2014	Пакетированный 5 кг	7 500	140 074	Листовая	Мягкий	Сладкий	ОСТ Р 3443-99	
Хлеб из муки 05 кг (мучное)	05.02.2014	Пакетированный 5 кг	200	5 000	Листовая	Мягкий	Сладкий	ОСТ Р 3443-99	
Хлеб из муки 05 кг (мучное)	05.02.2014	Пакетированный 5 кг	200	5 000	Листовая	Мягкий	Сладкий	ОСТ Р 3443-99	
Хлеб из муки 05 кг (мучное)	05.02.2014	Пакетированный 5 кг	200	5 000	Листовая	Мягкий	Сладкий	ОСТ Р 3443-99	

Срок действия: 20.06.2014 до 20.06.2014 г.
Подпись: [Подпись]



*Гигиенические
требования к
мелкорозничной сети.*



Реализация в организациях мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования запрещена.

Хранение тары на прилегающей территории не допускается. Обратная тара после завершения работы в организациях мелкорозничной сети ежедневно вывозится на базовое предприятие изготовителя (поставщика) пищевой продукции.

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

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

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

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

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

Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов не осуществляется.



Продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:

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

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

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

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

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



Требования к содержанию помещений и оборудования.

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

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

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

Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться разрешенными в установленном порядке для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов

механическое удаление остатков пищевых продуктов

мытьё инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°C

ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;

просушивание на специальных полках или решетках



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

Режим мытья автоматов по продаже пищевых продуктов проводится в соответствии с инструкцией по их эксплуатации и санитарной обработке. Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

ополаскивание фляг из-под молока теплой водой при температуре 30 -40°C

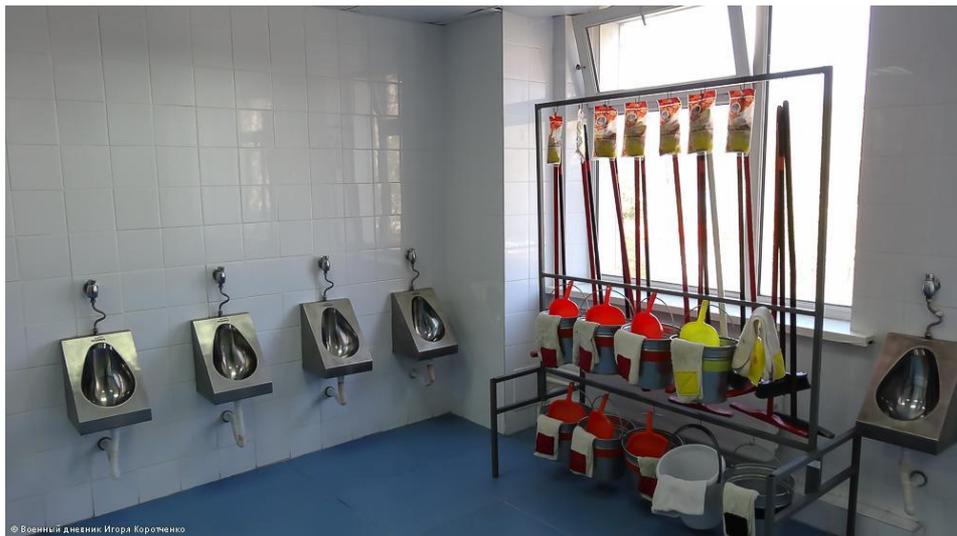
мытьё фляг горячим моющим раствором при температуре 60-65°C;

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

Туалеты по мере необходимости и после окончания работы организации торговли моются и дезинфицируются. Для уборки туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий маркировку.

При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

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



Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.

Для транспортировки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства.

Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

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

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

Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

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



Медицинские осмотры, профилактические обследования и профессиональная гигиеническая подготовка.

В целях охраны здоровья, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, работники предприятий продовольственной торговли независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности, должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры.

Предварительным при поступлении на работу и периодическим профилактическим медицинским осмотрам должны подвергаться граждане, деятельность которых связана с повышенным риском заражения инфекционными заболеваниями, а также лица представляющие опасность для населения в случае возникновения у них инфекционного заболевания.

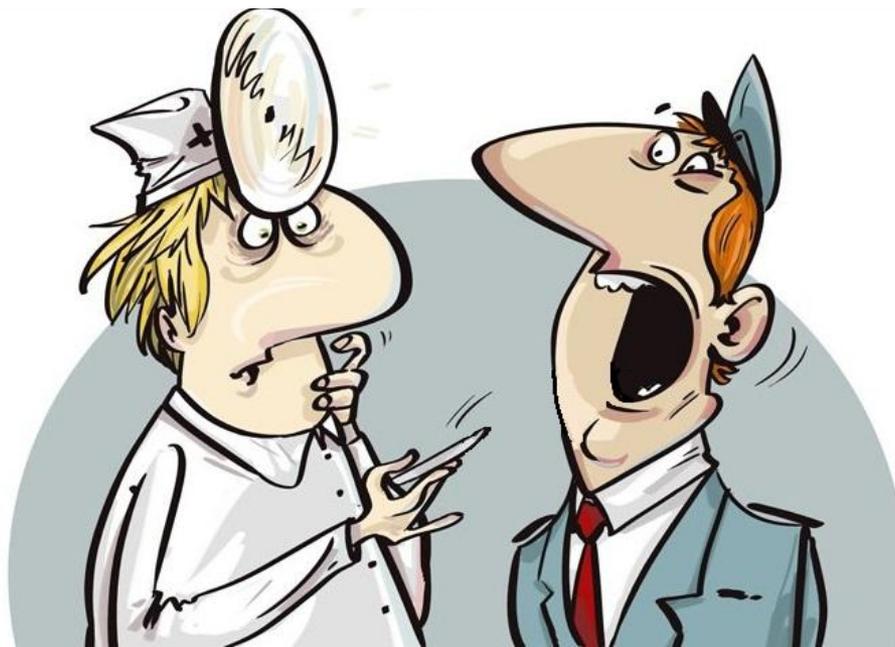
Результаты медицинских осмотров, исследований на гельминтозы и носительство возбудителей кишечных инфекций, результаты лабораторных и рентгеновских исследований, отметки о перенесенных инфекционных заболеваниях заверяются печатью и штампом лечебно-профилактического учреждения, а также подписью должностного лица, ответственного за проведение медицинского осмотра. Штамп и печать должны быть разборчивы и содержать информацию о названии организации, ее территориальной принадлежности, четко указана фамилия врача, проводившего осмотр. Данные о профилактических прививках подтверждаются печатью, штампом лечебного учреждения.

IV. Отметки о профилактических прививках			V. Заключение врача о допуске к работе по результатам медицинского обследования		
Дата	Наименование прививки (обозначения в государственном)	Возраст, лет	Дата	Заключение врача	Ф.И.О. подпись и печать врача
25.08.17	ФЭИ-СНИЦ тигельны Роспотребнадзора Полкилиническое отделение СПб, 2-я Советская, д. 4, т/ф 717-96-36 AD 2 М 0,5 мл/мл серия 462 ВАКЦИНАЦИЯ от 25.08.17	10	28.08.17	Допущен(а) к работе	Врач [подпись]

№ 0088887



Перечень производственных факторов, профессий и видов работ, при выполнении которых проводятся профилактические медицинские осмотры, а также порядок их проведения определяются «Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинские осмотры водителей индивидуальных транспортных средств», утв. Приказом Министерства здравоохранения от 29.09.89 № 555 и другими нормативно-
М



В соответствии с приказами Минздрава России от 14.04.2000г. № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства по перевозке пищевых продуктов», зарегистрированного Минюстом России 24.04.2000 г., регистрационный № 2199, от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», зарегистрированного Минюстом России 20.07.2000г., проводится **профессиональная гигиеническая подготовка** должностных лиц и работников организаций, индивидуальных предпринимателей и граждан, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды и включает в себя **гигиеническое обучение** по дифференцированным программам и методическим материалам для различных профессиональных групп, утвержденным в установленном порядке, и аттестации профессиональных гигиенических работников.



ессиональных

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится:

для должностных лиц организаций, а также работников, связанных с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо -молочной и кремово - кондитерской продукции, специализированного детского питания, питания дошкольников - ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая аттестация проводится после получения заключения о допуске к работе по результатам медицинских осмотров.

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



Не допускаются к работе или подлежат временному отстранению от работы лица с заболеваниями или бактерионосительством:

брюшного тифа, паратифа, сальмонеллеза, дизентерии

гименолепидоза, энтеробиоза

сифилиса в заразном периоде; лепры

гнойничковых заболеваний

заразных кожных заболеваний: чесотки, трихофитии, микроспории, парши, актиномикоза с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;

заразных и деструктивных форм туберкулеза легких: внелегочного туберкулеза с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук

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



КОНЕЦ