

**Санитарно-
эпидемиологические
требования к
организациям
торговли и персоналу**

Нормативно-правовая база:

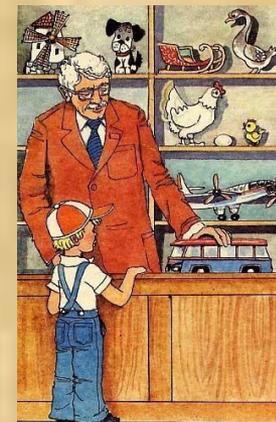
- **Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (СанПиН 2.3.2.1078-01)**
- **Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)**

- **САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ
ТОРГОВЛИ И ОБОРОТУ В НИХ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

*(Санитарно-эпидемиологические
правила СП 2.3.6.1066-01)*

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

- Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, реализуемых в организации торговли, должен соответствовать виду и типу организации торговли.
- Планировка и технические возможности организации торговли должны соответствовать государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

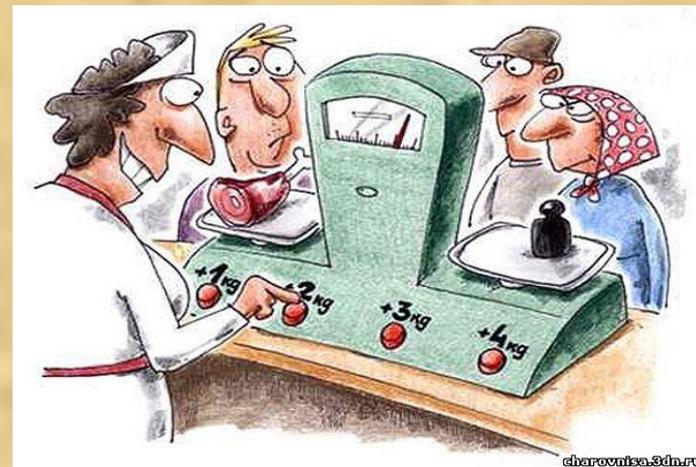


Требования к размещению организаций торговли

- 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.



- Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения.
- При размещении организаций торговли в зоне промышленных предприятий и иных объектов они не должны оказывать вредного влияния на организацию торговли.



- Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустраивается и содержится в чистоте.
- Загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений.



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



- Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией.
- Система вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий.
- Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли системы вентиляции оборудуются отдельными.

- Организации торговли должны быть обеспечены отоплением.
- Освещение в помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.
- Оконные стекла должны быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта.



Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли

- В организациях торговли рекомендуется механизировать трудоемкие процессы.
- 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.
- Необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов.
- Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов.



- В организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке.
- Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть отдельными.
- В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации продовольственных и непродовольственных товаров.
- Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты.
- Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается.



- Прием и хранение стеклотары осуществляется в отдельно стоящих организациях торговли, в изолированных помещениях с отдельным входом.
- Полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.

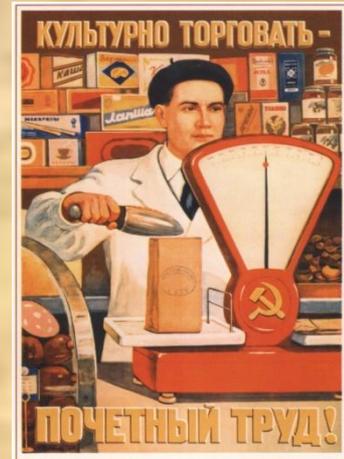
Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

- 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.

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 осуществляется при температуре не выше +6 °С.
- При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования.

- 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.



362. Говарков В.
Культурно торговать — почетный труд! 1949

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

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 не проводится.

- Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится отдельно.
- 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 не допускается.

- В организациях торговли при реализации тортов, нарезка и продажа их частями запрещается.
- При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.
- Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей.



В организациях торговли запрещается реализация продукции:

- без наличия качественного удостоверения (для продукции российского производства), сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);
- при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- мяса без ветеринарного клейма;
- непотрошеной птицы;
- консервов, имеющих дефекты

- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;
- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- домашнего приготовления;
- с истекшими сроками годности;
- в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.



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, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

Личная гигиена персонала

- Лица, поступающие на работу в организации торговли, проходят медицинские осмотры, профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.
- На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца .



- Во всех организациях торговли создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и др.).
- Совместное хранение санитарной и домашней одежды в организациях торговли не проводится.



Работники торговли обязаны:

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

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



- Учащиеся перед прохождением производственной практики в организациях торговли проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

