***Проект***

**Постановление Главного государственного санитарного врача**

**Российской Федерации**

### Об утверждении

### санитарно-эпидемиологических

### правил СП 2.3.6…….

«Санитарно-эпидемиологические

требования к торговым объектам и рынкам,

реализующим пищевую продукцию»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6…… «Санитарно-эпидемиологические требования к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию» (приложение).

2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6…… «Санитарно-эпидемиологические требования к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию» до 01.01.2031.

3. Признать утратившими силу:

- санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», введенные в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23 (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2001, регистрационный № 2956);

- санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2203-07 «Изменение № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 № 26 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный № 9612).

А.Ю. Попова

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ

постановлением Главного государственного санитар­ного врача Российской Федерации

от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20…г. № \_\_\_

**Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6…….**

**«Санитарно-эпидемиологические требования к торговым объектам и рынкам, реализующим пищевую продукцию»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**I. Общие положения и область применения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с реализацией пищевой продукции через торговые объекты и рынки.

1.2. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству и содержанию торговых объектов (в том числе нестационарных) и рынков, реализующих пищевую продукцию (далее - торговый объект), а также к условиям обращения пищевой продукции и личной гигиене работников торговых объектов.

1.3. В торговых объектах должен быть организован [производственный](consultantplus://offline/ref=DED3C04A0ED03FCD3B7B970725D4945F3E06FB939449D1E7F308132E57B8723B6A710F71BDFC2FyFz8K) контроль за соблюдением требований санитарных правил.

1.4. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора[[1]](#footnote-1).

**II. Требования к размещению торговых объектов** **и их территории**

2.1. При размещении торговых объектов в жилых зданиях, в том числе при установке и эксплуатации в них стационарных холодильных камер, холодильных агрегатов и грузоподъемников, должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях[[2]](#footnote-2).

2.2. В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям общественного и административного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные магазины.

2.3. При размещении в зданиях торговых объектов и рынков предприятий общественного питания должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.

2.4. При размещении рынков и отдельно стоящих зданий торговых объектов на территориях жилых микрорайонов должны соблюдаться расстояния до жилых домов в соответствии с требованиями санитарных правил[[3]](#footnote-3).

2.5. Планировка, обустройство, оборудование и содержание рынка, а также организация его деятельности по продаже продовольственных товаров, осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации[[4]](#footnote-4) и санитарными правилами.

2.6. Над торговыми местами открытой торговой зоны рынка устанавливаются навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

**III. Требования при организации водоснабжения и водоотведения**

3.1. Здания торговых объектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения работа торговых объектов допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения, в том числе систем автономного водоснабжения и водоотведения.

При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, обеспечивается доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование в организации устройств приема, хранения и расхода воды.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды должна быть изготовлена из моющихся и нетоксичных материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией и средами[[5]](#footnote-5). Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.

3.2. Вода, используемая из систем централизованного и нецентрализованного водоснабжения, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

3.3. При отсутствии в здании торгового объекта горячего централизованного водоснабжения допускается установка водонагревающих устройств.

3.4. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения должны находиться в исправном состоянии.

3.5. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения здание торгового объекта допускается оборудовать внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений. Не допускается сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы, поглощающие колодцы и на прилегающую территорию.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков допускается осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод.

3.6. Канализационное оборудование систем водоотведения в здании торгового объекта должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. В торговом объекте обеспечивается:

а) наличие раздельных выпусков для производственных сточных вод и для хозяйственно-бытовых сточных вод в наружную сеть канализации;

б) наличие системы водоотведения стоков организации торговли при её размещении в жилом, общественном или административном здании, отдельной от системы водоотведения стоков этого здания;

в) отсутствие в канализационных стояках, проходящих в производственных и складских помещениях организации, отверстий для прочисток и ревизий;

г) наличие защитных коробов для канализационных стояков, проходящих в производственных и складских помещениях организации;

д) наличие воздушных разрывов (не менее 20 мм) в местах присоединении моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары, к канализационной сети;

е) наличие гидравлических затворов (сифонов) у приемников стоков внутренней сети канализации;

ж) отсутствие стояков канализационной сети от верхних этажей здания жилого дома (или зданий общественного и административного назначения) в помещениях, предусмотренных для приема, хранения, подготовки и реализации пищевой продукции.

**IV. Требования при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений**

4.1. Здания торговых объектов оборудуются системами отопления, вентиляции и (или) кондиционирования воздуха, обеспечивающими нормируемые параметры микроклимата на рабочих местах производственных помещений (за исключением складских помещений и холодильных камер для хранения пищевой продукции) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными к температуре и влажности воздуха на рабочих местах[[6]](#footnote-6).

4.2. Системы вентиляции (естественной и механической) в здании торговых объектов должны быть спроектированы и выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения воздушной среды в помещениях организации и, и ухудшение для здоровья человека условий проживания, а также порчу пищевой продукции при ее хранении. В торговом объекте обеспечивается:

а) наличие раздельных систем вентиляции складских помещений пищевой продукции от систем вентиляции складских помещений непищевой продукции;

б) наличие системы вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых зданиях (или зданиях общественного и административного назначения), отдельной от системы вентиляции этих зданий;

в) устройство приточной вентиляции, обеспечивающей очистку подаваемого в помещения организации воздуха до гигиенических нормативов;

г) устройство автономных систем вентиляции в санитарно-бытовых помещениях (туалетах, душевых, комнатах гигиены женщин);

д) оборудование механической вентиляции в охлаждаемых камерах для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени;

е) устройство шахт вытяжной вентиляции над коньком крыши или поверхностью плоской кровли здания на высоту не менее 1 метра при наличии производственных цехов по изготовлению кулинарной продукции.

4.3. Помещения торговых объектов обеспечиваются естественным и искусственным освещением.

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях подготовки пищевой продукции, складских, санитарно-бытовых и административных помещениях, торговых залах должны соответствовать гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий[[7]](#footnote-7).

4.4. В помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевой продукции светильники оборудуются специальными защитными устройствами (плафонами, решетками, сетками, рассеивателями) для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла.

4.5. При работе холодильного и иного оборудования уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях торговых объектов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах[[8]](#footnote-8).

Уровни шума в торговых залах торговых объектов должны соответствовать [гигиеническим требованиям](consultantplus://offline/ref=0659A678CD143AFB6D75908B29454B002FD0362D387B62B74A6E86F2F676E6EE64878EBF25FCEBA9T9cAG), предъявляемым к уровням шума в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.

**V. Требования к помещениям торговых объектов**

5.1. Все помещения в торговых объектах располагаются с учетом поточности: отсутствия встречных и перекрестных потоков пищевой и непищевой продукции, сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов, персонала и посетителей.

5.2. В торговых объектах, при наличии в них специализированных отделов, предусматриваются изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевой продукции к продаже: помещение для рубки мяса, фасовочные помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и другой пищевой продукции.

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

Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции оборудуются холодильным оборудованием для ее хранения.

5.3. Помещения подготовки пищевой продукции к продаже не должны быть проходными. Не допускается хранение пищевой продукции в проходах и коридорах.

5.4. В торговых объектах, использующих контейнеры, тележки и корзины для самообслуживания покупателей, создаются условия для обработки и хранения данных контейнеров, тележек и корзин отдельно от условий для обработки и хранения торгового оборудования и инвентаря.

5.5. В торговых объектах предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения допускается хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте (местах).

5.6. В торговых объектах выделяются складские помещения для раздельного хранения пищевой и непищевой продукции в целях исключения загрязнения пищевой продукции. При невозможности выделения раздельных складских помещений для пищевой и непищевой продукции допускается наличие одного помещения с размещением пищевой и непищевой продукции в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключающие соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнение и (или) изменение органолептических свойств пищевой продукции.

В торговых залах для реализации непищевой продукции выделяются отдельные торговые зоны (секции, отделы).

На территории торговых объектов разрешается организация приема и хранения стеклотары от населения при выделении отдельных помещений для хранения либо установки специальных автоматов для приема стеклотары.

5.7. Помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к продаже, а также охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными канализационными трапами.

5.8. Материалы, используемые для внутренней отделки помещений торговых объектов, должны быть нетоксичными, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и, при необходимости, обработки дезинфицирующими средствами. Стены и полы фасовочных, моечных, душевых и туалетных помещений выполняются влагостойкими материалами.

Потолки, стены и полы всех помещений должны быть ровными, без нарушения целостности и признаков поражения грибком.

5.9. Для работников торговых объектов предусматриваются туалеты, раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды со смесителем. Туалеты для посетителей, при их проектировании, предусматриваются отдельными от туалетов для работников торговых объектов.

**VI. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде**

6.1. Торговые объекты оснащаются торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковкой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией и средами[[9]](#footnote-9).

6.2. Холодильное оборудование оснащается термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения скоропортящийся пищевой продукции. Складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов оснащаются средствами измерения температуры и влажности. Использование ртутных термометров для контроля температурного режима не допускается.

6.3. В целях контроля соблюдения условия хранения пищевой продукции, установленных производителем, производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных и (или) электронных носителях.

6.4. Торговый объект обеспечивается колодой для рубки мяса, поверхность которой ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается пищевой солью, периодически спиливается.

**VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции**

7.1.При перевозке пищевых продуктов должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»[[10]](#footnote-10), установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевых продуктов в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических [регламентах](consultantplus://offline/ref=6A00EFAC03760FDF28A1DB086545F9D6B12DE1111C4214A234102465B44F39EA8FC44D0869439187YDl1L) на отдельные виды пищевой продукции.

Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат или куртку, колпак или косынку, рукавицы, или иную форму одежды, принятую в организации), проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках.

7.2. В организацию принимается пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, подтверждающей качество и безопасность продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

7.3. Пищевая продукция принимается в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке. Перекладывание пищевой продукции (кроме свежих ягод, грибов, плодоовощной продукции) из тары поставщика в другую тару не допускается.

7.4. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка сохраняются до момента реализации пищевой продукции в организации.

7.5. Хранение пищевой продукции в организации осуществляется в соответствии с условиями, установленными изготовителями пищевой продукции с учетом требований к помещениям для хранения, установленных в пунктах 5.6 и 5.7 настоящих санитарных правил.

7.6. При размещении пищевой продукции соблюдаются правила товарного соседства: пищевые продукты, имеющие специфический запах (например, сельдь, специи), размещаются отдельно от пищевых продуктов, воспринимающих запахи.

7.7. Не допускается размещать продовольственное (пищевое) сырье и полуфабрикаты непосредственно с готовой к употреблению пищевой продукцией.

Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения.

Фасование непищевой продукции в отделах по реализации пищевой продукции, а также в фасовочных помещениях для пищевой продукции, не допускается.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, размещается в организации отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации потребителю.

7.8. В складских помещениях, холодильном оборудовании и фасовочных помещениях пищевая продукция размещается на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, поддающихся мойке и дезинфекции.

Размещение пищевой продукции вблизи трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, вне складских помещений, а также размещение не упакованной в транспортную тару пищевой продукции непосредственно на полу не допускается.

7.9. В холодильных камерах создаются условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камерой.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в транспортной таре. При укладке пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного доступа к пищевой продукции.

7.10. В торговых объектах обеспечиваются условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

7.11. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий обеспечивается в складских помещениях и/или торговом зале на стеллажах. При хранении хлеба и хлебобулочных изделий не допускается их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений.

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, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты.

7.12. Прием кондитерских изделий с кремом (тортов и пирожных) от поставщика проводится в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку с крышками. В организации кондитерские изделия отпускаются в потребительской упаковке.

7.13. Хранение сыпучих пищевых продуктов производится в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем продукции.

Сыпучие пищевые продукты хранятся в мешках штабелями или в потребительской упаковке на стеллажах на расстоянии не менее 50 см от наружных стен с организацией проходов между штабелями.

7.14. В торговых объектах обеспечиваются условия для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения проверяются и подвергаются переборке.

7.15. Лед, используемый для охлаждения пищевой продукции, изготавливается из питьевой воды.

**VIII. Требования к условиям реализации пищевой продукции**

8.1. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем.

Не допускается реализация пищевой продукции, не отвечающей требованиям технических регламентов.

8.2. Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка сырой, непереработанной пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей, фруктов, зелени и других) производится раздельно от пищевой продукции, готовой к употреблению (в специальных отделах или секциях или на отдельных весах).

Персонал, осуществляющий уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие не привлекаются для подготовки пищевой продукции к продаже.

8.3. При подготовке пищевой продукции к реализации продавцом используется промаркированный инвентарь. Для каждого вида пищевой продукции выделяются отдельные разделочные доски и ножи с буквенной маркировкой, указывающей на вид пищевой продукции («хлеб», «сыр», «масло», «колбасные изделия» и другие). Не допускается использование разделочных досок и ножей, предназначенных для разделки продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов, для нарезки готовой к употреблению пищевой продукции.

Разделочные доски и ножи хранятся в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и используются по назначению.

8.4. Отпуск покупателям пищевой продукции, в том числе продовольственного (пищевого) сырья, неупакованной производителем, осуществляется с использованием потребительской упаковки, соответствующей требованиям технического регламента[[11]](#footnote-11).

8.5. В торговых объектах не допускается:

а) взвешивание продавцом на весах пищевых продуктов без упаковки;

б) отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем (далее - санитарный брак);

в) выливать жидкие пищевые продукты из посуды покупателя обратно в общую тару при отпуске данных продуктов;

г) продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованные производителем пищевые продукты, готовые к употреблению;

д) упаковывание пищевых продуктов под вакуумом.

8.6. Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках или вакуумной упаковке, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда и другую пищевую продукцию), поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук.

Реализация скоропортящейся пищевой продукции с момента вскрытия потребительской упаковки осуществляется в течение не более 12 часов, если производитель не указал иной срок хранения, при соблюдении условий хранения. Продавец после вскрытия упаковки должен указать срок годности (дату и время) реализуемой вразвес скоропортящийся пищевой продукции, который не должен превышать срок годности, установленный производителем для данной продукции.

Сроки годности нескоропортящейся пищевой продукции, подлежащей фасованию в процессе реализации пищевой продукции, не должны превышать сроков годности пищевой продукции в первичной упаковке и отсчитываются со дня изготовления пищевой продукции изготовителем.

8.7. Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции (квашеной, соленой, маринованной) производится раздельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложек, вилок, щипцов).

8.8. В торговых объектах допускается осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки или иную потребительскую упаковку при условии наличия специально выделенного и оборудованного помещения.

8.9. Реализация напитков с использованием автоматов обеспечивается при наличии одноразовой посудой или потребительской упаковкой.

8.10. Реализуемая живая рыба и живые водные беспозвоночные содержатся в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованы устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных.

8.11. Для замороженной пищевой продукции, размещенной в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка, обеспечиваются условия ее хранения, установленные изготовителем. Реализация замороженных пищевых продуктов осуществляется в потребительской упаковке.

Витрины самообслуживания оборудуются средствами температурного контроля, позволяющими соблюдать и контролировать установленный температурный режим.

8.12. Не принимаются для реализации населению:

а) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;

б) пищевая продукция в загрязненной транспортной упаковке, если это может привести к загрязнению пищевой продукции;

в) негерметичные, деформированные, загрязненные консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение);

г) загнившие овощи и фрукты;

д) позеленевшие клубни картофеля;

е) дефростированная и повторно замороженная пищевая продукция;

ж) пищевая продукция с истекшими сроками годности;

з) пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;

и) мясо без ветеринарного клейма;

к) непотрошенная птица (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, тумак, кровяное пятно, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», утиные и гусиные яйца.

Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках допускается при наличии предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.

8.13. При организации обслуживания на дому доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.

8.14. В период массового поступления картофеля, корнеплодов, бахчевых культур и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и фруктов с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках, в том числе на бахчевых развалах. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.

**IX. Санитарно-эпидемиологические требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли**

9.1. При организации мелкорозничной торговли в нестационарных торговым объектам (далее – объект мелкорозничной торговли) реализация пищевой продукции осуществляется при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. При наличии одного рабочего места продажа осуществляется только упакованной производителем пищевой продукции в потребительскую упаковку. Реализация напитков в розлив осуществляется при наличии посуды одноразового использования.

9.2. Объекты мелкорозничной торговли (торговые палатки, киоски, торговые павильоны) обеспечиваются раковинами для мытья рук, присоединенными к водопроводу и канализации. Нестационарные торговые объекты размещаются в местах, имеющих туалет в пешеходной доступности от рабочего места. Допускается применение нецентрализованных систем автономного водоснабжения и водоотведения.

9.3. Передвижные средства, используемые при организации мелкорозничной торговли, по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке. Не допускается хранение на дому у продавцов передвижного и переносного торгового оборудования, инвентаря, спецодежды и пищевой продукции, предназначенной для реализации.

9.4. Не допускается реализация на объектах мелкорозничной торговли скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

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

Для отпуска горячих готовых кулинарных изделий (пирожков, беляшей, чебуреков, котлет и других аналогичных кулинарных изделий) используются изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.6. Продавец (владелец) объекта мелкорозничной торговли обеспечивает:

а) содержание объекта мелкорозничной торговли, а также окружающей территории в чистоте;

б) наличие щипцов, совков, лопаток и другого инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;

в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.

9.7. Оборотная тара после завершения работы ежедневно вывозится с территории объекта мелкорозничной торговли. Хранение тары на прилегающей территории к объекту мелкорозничной торговли не допускается.

9.8. Продавец обеспечивается санитарной одеждой (халатом или курткой, колпаком или косынкой, или иной формой одежды, принятой в организации) и условиями для соблюдения правил личной гигиены. Мыло и одноразовые полотенца возле рукомойника должны быть в наличии постоянно. Замена санитарной одежды производится по мере загрязнения.

9.9. Продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

**X. Требования к содержанию территории, помещений и оборудования**

10.1. На территориях торговых объектов хозяйствующими субъектами должна проводиться ежедневная уборка. Уборка с использованием дезинфицирующих средств должна проводиться не реже 1 раз в месяц.

10.2. Твердые коммунальные и иные отходы (далее – отходы) собираются в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием. Накопление и транспортирование отходов проводятся в соответствии с законодательством Российской Федерации[[12]](#footnote-12). При накоплении отходов в мусоросборниках должна быть исключена возможность их загнивания и разложения. Хозяйствующие субъекты обязаны обеспечить проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборку, дезинсекцию и дератизацию места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов.

10.3. Пищевые отходы и санитарный брак собираются в выделенные емкости с крышками, имеющие соответствующую маркировку: «Пищевые отходы». Допускается временное хранение пищевых отходов в отдельно выделенной холодильной камере (при ее наличии) или ином выделенном холодильном оборудовании.

Холодильная камера (холодильное оборудование) и емкости после удаления пищевых отходов моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются горячей водой и просушиваются. Выделяется место для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов.

10.4. Вывоз пищевых отходов производится выделенным для этих целей транспортом. Использование одного и того же транспорта для перевозки пищевой продукции, вывоза мусора и перевозки пищевых отходов не допускается.

10.5. Помещения торговых объектов содержатся в чистоте. Во всех помещениях ежедневно и по мере необходимости в течение смены проводится влажная уборка с применением моющих средств. Уборка торгового зала проводится ежедневно в конце рабочего дня с применением моющих средств. В туалетах уборка проводится с применением чистящих и дезинфицирующих средств ежедневно. Осветительные приборы и окна очищаются по мере загрязнения.

10.6. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений торговых объектов с использованием дезинфицирующих средств.

10.7. Для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. Уборочный инвентарь для туалета (ветошь, ведра, щетки) маркируется и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или в отведенном для него месте отдельно от другого уборочного инвентаря.

По окончании уборки помещений уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в специально отведенном для него месте.

10.8. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений и мытья торгового инвентаря и оборудования, применяются в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями и хранятся в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенных местах. Не допускается хранение в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств совместно с пищевыми продуктами.

10.9. В помещениях торговых объектов не должно быть насекомых и грызунов.

В торговых объектах проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации, в том числе инженерно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения насекомых и грызунов, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями[[13]](#footnote-13),[[14]](#footnote-14).

В объектах торговли не допускается содержать домашних животных и птиц. В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица.

10.10. Мытье торгового инвентаря ручным способом осуществляется в следующем порядке:

а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;

б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств;

в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже + 500С;

г) просушивание.

Стеллажи для хранения хлеба моются теплой водой с использованием моющих средств, обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты и просушиваются.

Ванны для мытья инвентаря ежедневно промываются с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно промываются с применением моющих средств, сушатся и хранятся в специально выделенном месте.

10.11. Изотермические емкости автоцистерн, используемые для реализации кваса, пива и молока, подвергаются мойке и дезинфекции на предприятии-изготовителе данных пищевых продуктов.

10.12. Режим мытья автоматов по продаже пищевой продукции обеспечивается в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.

10.13. Обработка пиво- и виноразливочного оборудования, используемого в торговых объектах, проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

**XI. Санитарные требования к личной гигиене работников**

**торговых объектов**

11.1. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке[[15]](#footnote-15).

11.2. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

11.3. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 2 года.

11.4. В торговых объектах создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены: мыло, туалетная бумага и одноразовые полотенца (или электрополотенца) должны быть в наличии постоянно. Для дополнительной обработки рук допускается применение кожных антисептиков.

11.5. Работники торговых объектов, имеющие контакт с пищевой продукцией, обеспечиваются санитарной одеждой (халатом или курткой, колпаком или косынкой или иной формой одежды, принятой в организации). Для уборки помещений выделяются отдельные халаты.

Замена санитарной одежды производится по мере загрязнения. Стирка санитарной одежды осуществляется централизованно.

Санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды.

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

11.7. Работники торговых объектов, имеющие контакт с пищевой продукцией, должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

а) перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, убирать волосы под головной убор;

б) при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

в) при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации организации и обращаться в медицинскую организацию для лечения;

г) сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 05.06.2013 № 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 24, ст. 2999; 2019, № 10, ст. 970). [↑](#footnote-ref-1)
2. СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный № 17833), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 № 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный № 19948). [↑](#footnote-ref-2)
3. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.09.2007 № 74 (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2008, регистрационный № 10995), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.04.2008 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 07.05.2008, регистрационный № 11637), от 06.10.2009 № 61 (зарегистрировано Минюстом России 27.10.2009, регистрационный № 15115), от 09.09.2010 № 122 (зарегистрировано Минюстом России 12.10.2010, регистрационный № 18699), от 25.04.2014 № 31 (зарегистрировано Минюстом России 20.05.2014, регистрационный № 32330). [↑](#footnote-ref-3)
4. Федеральный закон от 30.12.2006 № 271-ФЗ «О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, № 1 (ч. I), ст. 34; 2019 (ч. V), № 49, ст. 6981). [↑](#footnote-ref-4)
5. Раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе» (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 28.06.2010), с изменениями, внесенными решениями Комиссии Таможенного союза от 17.08.2010 № 341, (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 23.08.2010), от 18.11.2010 № 456 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 22.11.2010), от 02.03.2011 № 571 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 09.03.2011), от 07.04.2011 № 622 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 26.04.2011), от 18.10.2011 № 829 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 21.10.2011), от 09.12.2011 № 889 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 15.12.2011), решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 19.04.2012 № 34 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 29.04.2012), от 16.08.2012 № 125 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.tsouz.ru/, 16.08.2012), от 06.11.2012 № 208 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.tsouz.ru/, 07.11.2012), от 15.01.2013 № 6 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.tsouz.ru/, 18.01.2013), от 10.11.2015 № 149 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 16.11.2015), от 08.12.2015 № 162 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 09.12.2015), от 23.01.2018 № 12 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 26.01.2018), от 10.05.2018 № 76 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 14.05.2018), от 21.05.2019 № 78 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 24.05.2019) (далее – Раздел 16 ЕСТ). [↑](#footnote-ref-5)
6. СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2016 № 81 (зарегистрировано Минюстом России 08.08.2016, регистрационный № 43153) (далее - СанПиН 2.2.4.3359-16). [↑](#footnote-ref-6)
7. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.04.2003 № 34, зарегистрированным Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.03.2010 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2010, регистрационный № 16824). [↑](#footnote-ref-7)
8. СанПиН 2.2.4.3359-16. [↑](#footnote-ref-8)
9. Раздел 16 ЕСТ. [↑](#footnote-ref-9)
10. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 15.12.2011), с изменениями, внесенными решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 11.06.2013 № 129 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 18.06.2013), от 10.06.2014 № 91 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 19.06.2014). [↑](#footnote-ref-10)
11. Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 02.09.2011), с изменениями, внесенными решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 35 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 18.06.2012), решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 22.06.2012 № 93 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза http://www.tsouz.ru/, 26.06.2012), решением Совета Евразийской экономической комиссии от 17.12.2012 № 116 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.tsouz.ru/, 18.12.2012), решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.02.2014 № 23 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 26.02.2014), от 10.06.2014 № 89 (официальный сайт Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org/, 19.06.2014), решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 96 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 21.11.2016), решениями Коллегии Евразийской экономической комиссии от 15.11.2016 № 148 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 22.11.2016), от 16.04.2019 № 60 (официальный сайт Евразийского экономического союза http://www.eaeunion.org/, 19.04.2019). [↑](#footnote-ref-11)
12. Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, № 26, ст. 3009; 2020, № 15 (ч. I), ст. 2240); СанПиН 2.1.7.3550-19 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.12.2019 № 20 (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2019, регистрационный № 56981). [↑](#footnote-ref-12)
13. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 № 83 (зарегистрировано Минюстом России 27.09.2017, регистрационный № 48345). [↑](#footnote-ref-13)
14. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 № 58 (зарегистрировано Минюстом России 26.02.2015, регистрационный № 36212). [↑](#footnote-ref-14)
15. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), от 05.12.2014 № 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848), от 13.12.2019 № 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 зарегистрирован № 56976), от 18.05.2020 № 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020, зарегистрирован № 5832058430), приказами Минтруда России и Минздрава России № 62н/49н от 06.02.2018 (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, зарегистрирован № 50237), № 187н/268н от 03.04.2020 (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020, зарегистрирован № 58320). [↑](#footnote-ref-15)