

# Гигиеническое обучение работников продовольственной торговли

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»



## I. Общие положения

✓ Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - Правила) направлены на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции, в том числе на рынках и ярмарках, и к используемым при осуществлении такой деятельности зданиям, строениям, сооружениям, помещениям (далее - торговые объекты), территориям, оборудованию и транспортным средствам.

✓ Обустройство, оборудование и содержание рынка, а также организация его деятельности по продаже продовольственных товаров должны осуществляться в соответствии с **законодательством Российской Федерации и Правилами.**

✓ В стационарных торговых объектах должен быть организован **производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий** в порядке и с периодичностью, определяемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

✓ 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.**

✓ 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.

✓ 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.**



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

Размещение торговых объектов в многоквартирных домах, в том числе установка и эксплуатация в таких торговых объектах стационарных холодильных камер, холодильных агрегатов и грузоподъемников, а также погрузочно-разгрузочные работы в торговых объектах, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому **должны осуществляться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.**



Погрузку и разгрузку материалов, продукции, товаров для торговых объектов, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому следует выполнять:

- ❖ *со стороны автомобильных дорог*
- ❖ *с торцов жилых зданий*
- ❖ *из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров*

**Не допускается загрузка материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения.**

Размещение в стационарных торговых объектах и рынках организаций, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, **должно производиться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований** к организации общественного питания.



*Над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, должны устанавливаться навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.*



Размещение стационарных торговых объектов, за исключением встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому Правил, и рынков на территории жилой застройки должно осуществляться при соблюдении расстояний до жилых домов в соответствии с требованиями **санитарного законодательства**.

### III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения



Стационарные торговые объекты должны быть **оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения**, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения, а также невозможности использования централизованных систем водоснабжения **работа торговых объектов допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения и (или) систем автономного водоснабжения и водоотведения.**

*При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование 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**. Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.



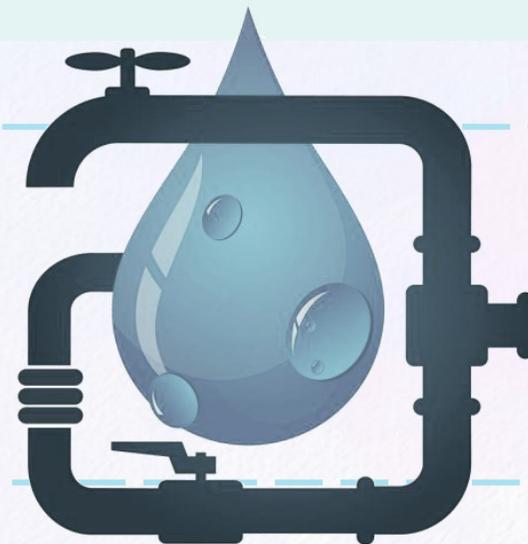
Вода, используемая из систем централизованного и нецентрализованного водоснабжения, **должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде**. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

- ✓ При отсутствии в стационарных торговых объектах горячего централизованного водоснабжения **допускается установка водонагревающих устройств.**
- ✓ Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения должны находиться в исправном состоянии.

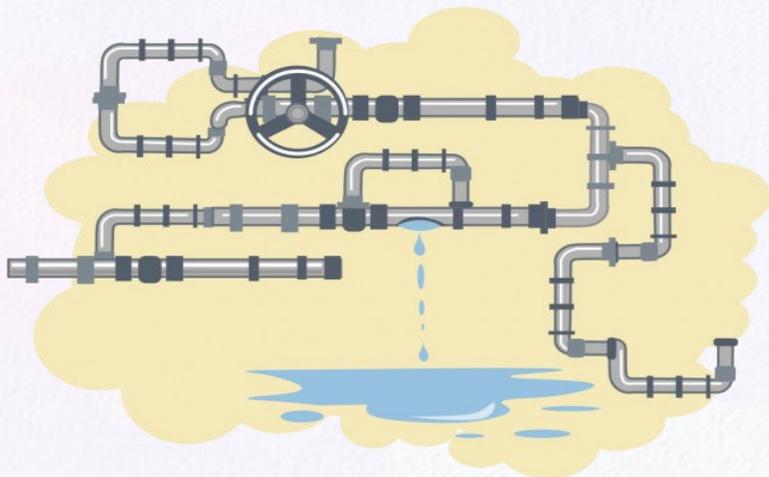


- ✓ При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения стационарные торговые объекты **допускается оборудовать внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений. Не допускается сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы, поглощающие колодцы и на прилегающую к ним 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.**



- ❑ Канализационное оборудование систем водоотведения в стационарных торговых объектах должно быть спроектировано и выполнено так, **чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.**



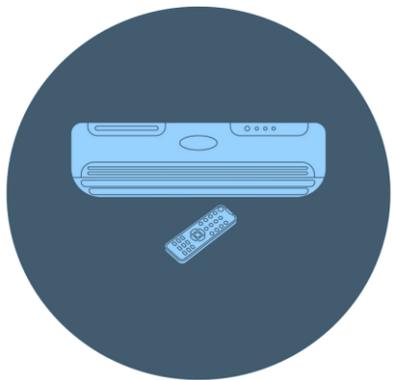
- ❑ Водоотведение стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании **должно обеспечиваться отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий.** Приемники стоков внутренней сети канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

- ❑ В производственных, фасовочных и складских помещениях торгового объекта **не допускается нахождение канализационных стояков без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий.**

- ❑ В местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары, **должен быть предусмотрен разрыв струи** для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны.



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



Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы **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, а также помещений, для которых установлены особые условия температурно-влажностного режима для пищевой продукции)** в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными к температуре и влажности воздуха на рабочих местах.

Система вентиляции (естественной и механической) в стационарных торговых объектах должна **быть выполнена так, чтобы исключить риск загрязнения воздушной среды в помещениях организации и ухудшения для здоровья человека условий проживания, условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а также порчу пищевой продукции при ее хранении.**



Санитарно-бытовые помещения (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вентиляции.

Помещения торговых объектов **должны быть обеспечены естественным и (или) искусственным освещением**, уровни которого в помещениях подготовки пищевой продукции, складских, санитарно-бытовых и административных помещениях, торговых залах должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных зданий



В помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевой продукции **лампы должны быть оборудованы специальными защитными устройствами** для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла.

Уровни шума в торговых залах торговых объектов **должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям**, предъявляемым к уровням шума в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.



## V. Требования к помещениям торговых объектов



При осуществлении торговой деятельности **необходимо соблюдать требования к последовательности (поточности)**, исключающей встречные или перекрестные потоки неупакованной пищевой и непищевой продукции, а также неупакованной переработанной и готовой к употреблению пищевой продукции.

В торговых объектах, при наличии в них специализированных отделов, должны **предусматриваться специально оборудованные помещения или зоны в указанных отделах** для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов.



Фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка) продукции должны быть **оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды** через смесители и раковинами для мытья рук.

Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть **оборудованы холодильным оборудованием в случае ее хранения.**

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



Используемые в торговых объектах контейнеры, тележки и корзины для самообслуживания покупателей **должны обрабатываться и храниться отдельно от торгового оборудования и инвентаря.**

**В торговых объектах должны быть выделены складские помещения для раздельного хранения пищевой и непищевой продукции.** При невозможности выделения отдельных 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 должны быть выделены отдельные торговые зоны (отделы, секции, стеллажи).*



Складские помещения для хранения пищевой продукции и помещения для подготовки пищевой продукции к продаже, а также охлаждаемые камеры **не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и помещениями**, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений (канализационные трапы).



Материалы, используемые для внутренней отделки помещений торговых объектов, **должны быть нетоксичными, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами.** Потолки, стены и полы всех помещений должны быть без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

Для работников торговых объектов должны быть предусмотрены туалеты, раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды со смесителем. **Туалеты для посетителей (при наличии) должны быть оборудованы отдельно от туалетов для работников торговых объектов.**

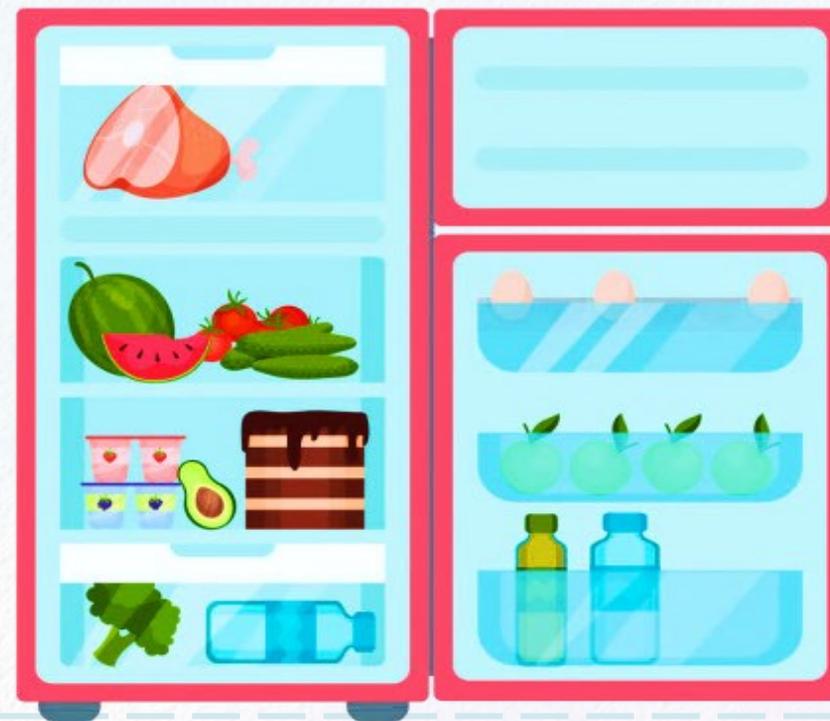
## VI. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде



Используемое при реализации пищевой продукции оборудование, инвентарь, посуда **должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией.**

Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленных производителем, холодильное оборудование должно быть оснащено **термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения скоропортящейся пищевой продукции**, а складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов должны быть оснащены средствами измерения температуры и влажности.

**Использование ртутных термометров для контроля температурного режима не допускается.**



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

- ✓ При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.
- ✓ Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны использовать санитарную одежду, проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках



*В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей её прослеживаемость*

*Пищевая продукция должна приниматься в таре и упаковке с ненарушенной целостностью*



Для пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, 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 **должны сохраняться до момента реализации пищевой продукции.**



*В целях контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем, должен проводиться **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.***



Пищевая продукция должна размещаться в торговом объекте с учетом **исключения нарушения ее запаха (товарное соседство)**.



**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 при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем.



- ✓ Фасовка непищевой продукции в отделах (секциях) 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, **должна быть изъята из торгового зала и размещена отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации потребителю**.

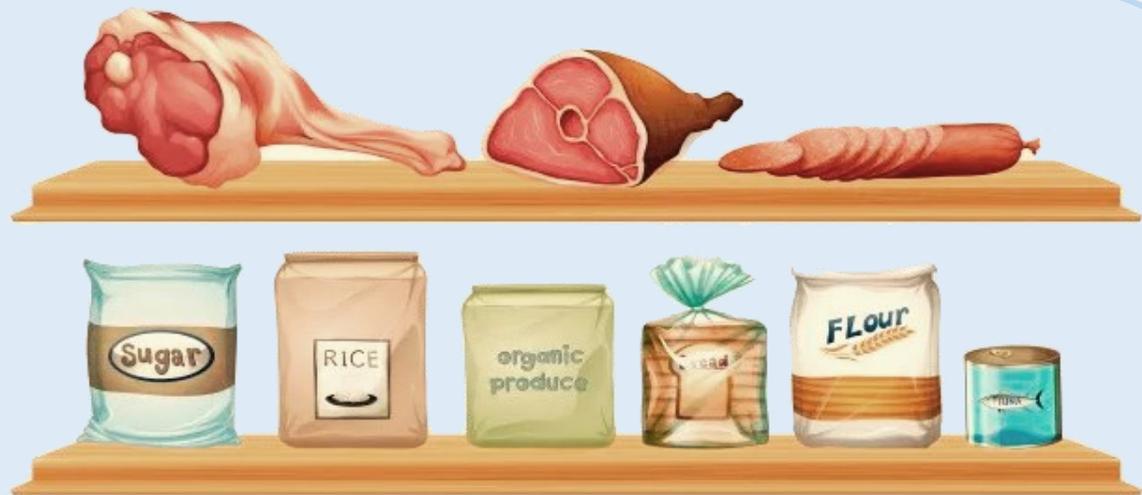
***В складских и фасовочных помещениях пищевая продукция должна быть размещена на стеллажах или поддонах.***

- Не допускается хранение непосредственно на полу неупакованной в транспортную тару пищевой продукции.

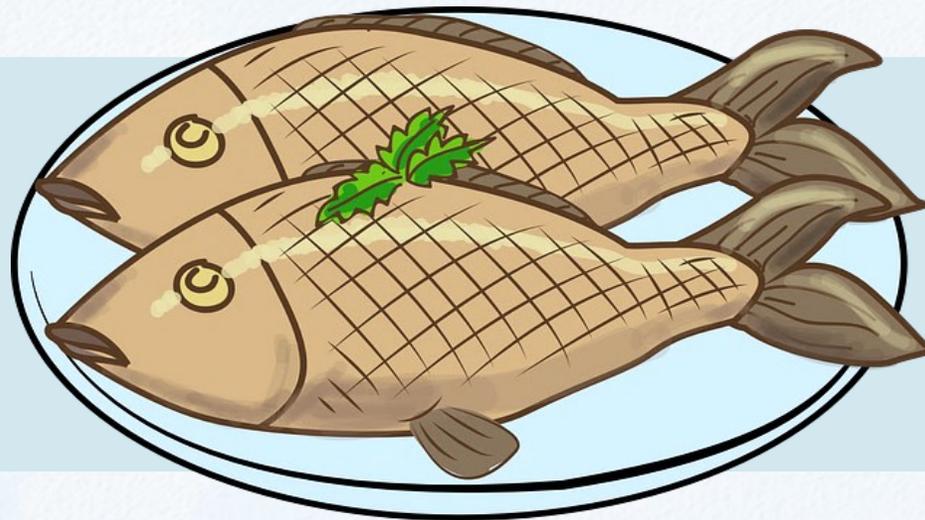


- Не допускается соприкосновение пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления.

- Не допускается хранение пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон, за исключением упакованной в потребительскую или транспортную упаковку и не требующей специальных температурно-влажностных условий хранения.

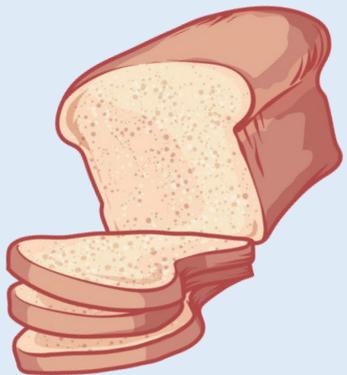


В торговых объектах **должны быть обеспечены условия хранения охлажденной и мороженой рыбы** в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.



В холодильных камерах **должны быть созданы 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 камеры.

- ✓ Мороженое мясо должно храниться на стеллажах или поддонах.
- ✓ Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в транспортной таре.



Хлеб и хлебобулочные изделия **должны храниться 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 реализации признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью **необходимо изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений**, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.

Прием кондитерских изделий с кремом должен **осуществляться в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку**.



Сыпучие пищевые продукты должны храниться в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем продукции.

**Сыпучие пищевые продукты должны храниться в складских помещениях штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.**

В торговых объектах должны быть обеспечены условия для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями продукции.

**Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов должно осуществляться без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке**



Лед, используемый для приготовления и охлаждения пищевой продукции, должен изготавливаться из питьевой воды.

## VIII. Требования к условиям реализации пищевой продукции

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 соответствующей требованиям технических регламентов.**

Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка переработанной пищевой продукции должна производиться **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 должны привлекаться для подготовки пищевой продукции к продаже.



При подготовке пищевой продукции к реализации продавцом должен использоваться промаркированный инвентарь для каждого вида пищевой продукции.

*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 должны храниться в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и использоваться по назначению.

Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), **должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключаящие непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки.**

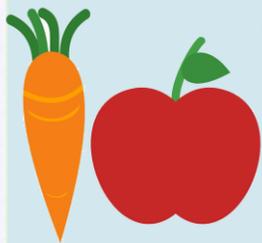


### В торговых объектах не допускается:

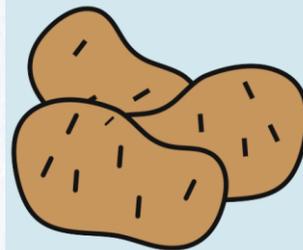
- взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки;
- продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению;
- упаковывание пищевой продукции под вакуумом.



**Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре**, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения



Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции **должен производиться отдельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.**

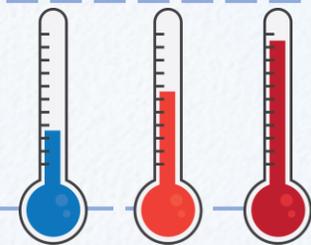


В торговых объектах допускается осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки или иную потребительскую упаковку **при условии наличия специально выделенного и оборудованного помещения.**



Реализуемая живая рыба и живые водные беспозвоночные **должны содержаться 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.**

Для замороженной пищевой продукции, размещенной в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка, должны быть обеспечены условия ее хранения, установленные изготовителем. **Витрины самообслуживания должны быть оборудованы средствами контроля температурного режима.**



**Не допускаются для реализации населению:**

- пищевая продукция без товаросопроводительных документов;
- пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;
- негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;
- позеленевшие клубни картофеля;
- размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;
- пищевая продукция с истекшими сроками годности;
- пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;
- не выпотрошенная птица (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиные и гусиные яйца, продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надрезами.



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

Доставка пищевой продукции заказчику должна **осуществляться в условиях, обеспечивающих их качество, безопасность и исключаящих их загрязнение и порчу.**

Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.

При организации торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализация пищевой продукции **должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции.**

Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.



Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения **должны быть обеспечены раковинами для мытья рук**, с учетом подведения воды, системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.



❖ При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения, а также невозможности использования централизованных систем водоснабжения **работа торговых объектов допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения и (или) систем автономного водоснабжения и водоотведения.**

❖ При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование 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**. Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.

В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную скоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики.

Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, **должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета.**



Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего **дня должны подвергаться санитарной обработке.**



*Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции **при отсутствии холодильного оборудования.***



Реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде.

Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

*Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.*



**При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:**  
*ежедневная уборка;  
наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;  
контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.*



Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены: мыло или иное моющее средство для рук, туалетная бумага, одноразовые полотенца или устройства для сушки рук должны быть в наличии в торговом объекте постоянно.



Оборотная тара после завершения **работы должна ежедневно вывозиться** с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.



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 её прослеживаемость.

## Х. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования

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



- Твердые коммунальные и иные отходы (далее - отходы) должны собираться в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием. Накопление и транспортирование отходов должно осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации . Допускается временное хранение бывших в употреблении упаковки и упаковочных материалов без органических остатков и загрязнений на поверхности упаковки и упаковочных материалов в специально отведенных местах (в отдельном помещении, зоне, секции, отделе), за исключением торгового зала, производственных, в том числе фасовочных помещений, коридоров.
- 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
- На территории торговых объектов разрешается организация приема и хранения стеклотары от населения при выделении отдельных помещений для ее хранения либо установки специальных автоматов для приема стеклотары.



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



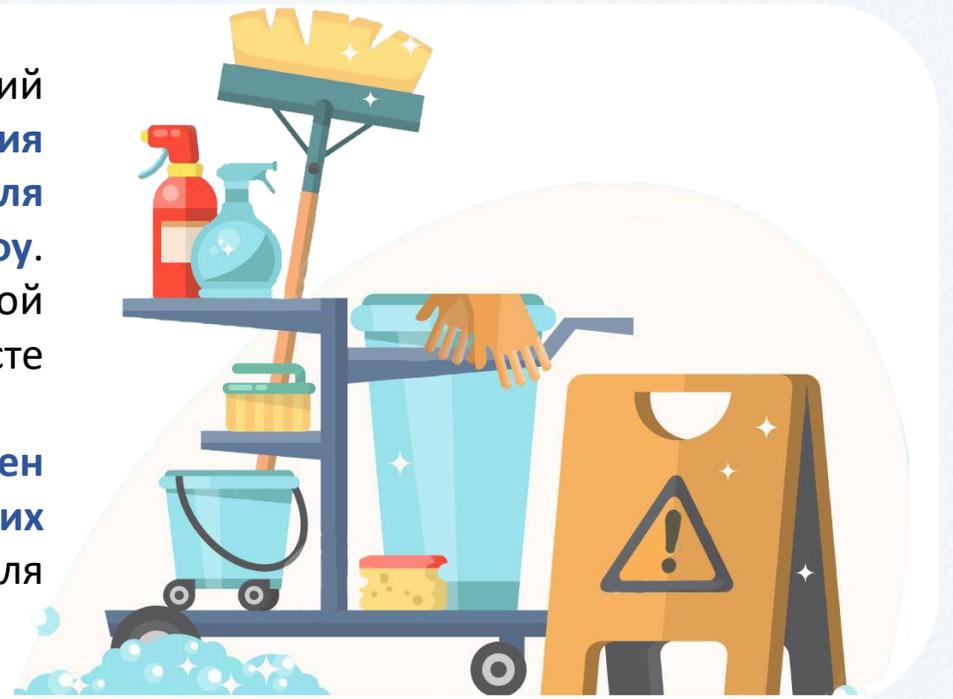
Холодильная камера (холодильное оборудование) и емкости после удаления пищевых отходов **должны подвергаться мойке с применением моющих и дезинфицирующих средств**. Должно быть выделено место для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов.

Во всех помещениях ежедневно **должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств**. Уборка торгового зала проводится ежедневно в конце рабочего дня с применением моющих средств. В туалетах уборка ежедневно должна проводиться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

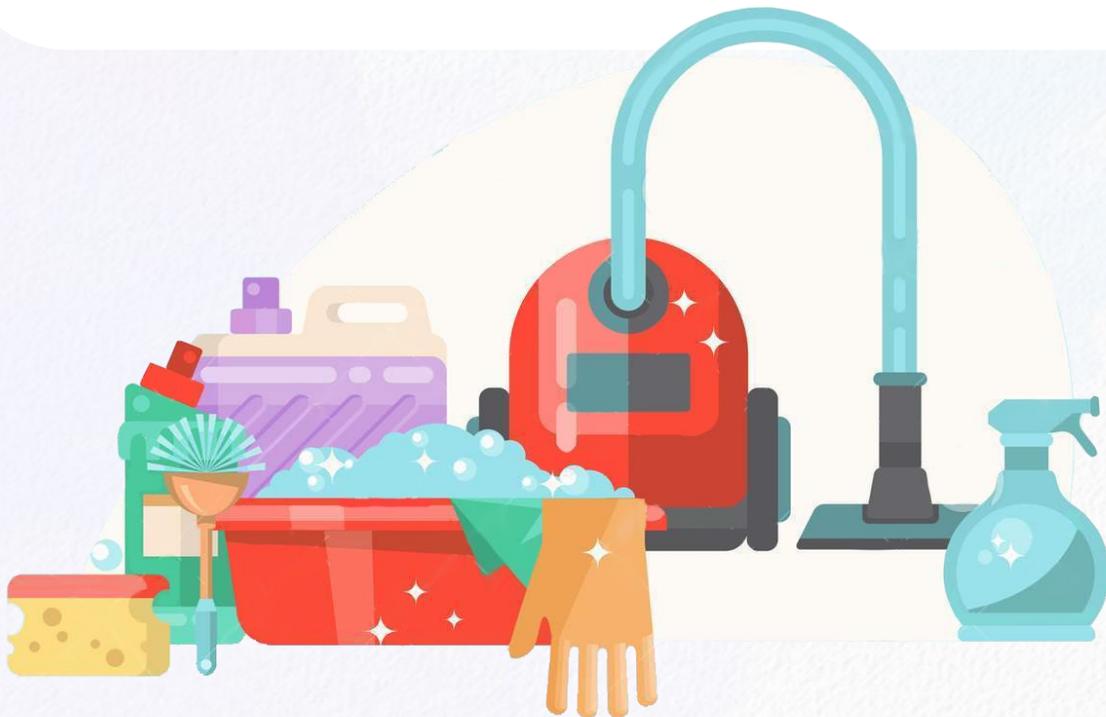


*Один раз в месяц должна проводиться уборка всех помещений торговых объектов, а также мытье оборудования и инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств.*

- ✓ 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 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 **должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств,** просушиваться и храниться в специально отведенном для него месте.



Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений и мытья торгового инвентаря и оборудования, **должны применяться в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями и храниться в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенных местах.** Не допускается хранение в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией.





В помещениях торговых объектов не должно быть насекомых и грызунов. В торговых объектах должны проводиться мероприятия по дезинсекции и дератизации, в том числе инженерно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения насекомых и грызунов, порядок и периодичность которых определяется хозяйствующим субъектом с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил. В объектах торговли не допускается содержать животных и птиц.

- ✓ *Мытье торгового инвентаря и оборудования ручным способом осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств соответствующего назначения.*
- ✓ *Изотермические емкости автоцистерн, используемые для реализации кваса, пива и молока, подвергаются мойке и дезинфекции на предприятии-изготовителе данной пищевой продукции.*

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

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



## XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов

**Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны:**

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела сообщать об этом руководству организации.



Мыло или иное моющее средство для рук, туалетная бумага, одноразовые полотенца или устройства для сушки рук должны быть в наличии в торговом объекте постоянно.

*Работники торговых объектов, имеющие контакт с пищевой продукцией, обеспечиваются санитарной одеждой. Для уборки помещений выделяется отдельная санитарная одежда.*

*Замена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.*

*Хранение и стирка санитарной одежды должны осуществляться отдельно от личной одежды работников.*



Работники, занятые проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях торговых объектов, должны работать в не загрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде, переносить инструменты в закрытых ящиках.