

Зарегистрировано в Минюсте России 18 декабря 2020 г. N 61572

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ**  
от 20 ноября 2020 г. N 36

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ  
СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ,  
РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ"**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650; 2020, N 29, ст. 4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2005, N 39, ст. 3953) постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" (приложение).

2. Установить срок:

2.1. вступления в силу санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" и пункта 3 настоящего постановления с 01.01.2021г.

2.2. действия санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" до 01.01.2027г.

КонсультантПлюс: примечание:  
П. 3 вступает в силу с 01.01.2021г.

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 N 23 (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2001, регистрационный N 2956);

- санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2203-07 "Заменаение N 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 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9612).

А.Ю. ПОТОВА

**Постановление Главного государственного  
санитарного врача РФ от 20.11.2020 N 36  
"Об утверждении  
Санитарно-эпидемиологических правил СП  
2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические  
требования к условиям деятельности торговых  
объектов и рынков, реализующих пищевую  
продукцию"  
(Зарегистрировано в Минюсте России  
18.12.2020 N 61572)**

Документ предоставлен **КонсультантПлюс**

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

Дата сохранения: 02.04.2021

Приложение  
Утверждены  
постановлением  
Главного государственного  
санитарного врача  
Российской Федерации  
от 20.11.2020 N 36

**СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ,  
РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ"**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - Правила) направлены на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и установившают 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.

1.2. Оборудование, оборудование и содержание рынка, а также организация его деятельности по продаже продовольственных товаров должны осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации <1> и Правилами.

<1> Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 1 (ч. 1), ст. 34; 2019 (ч. V), N 49, ст. 6981).

1.3. 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.

1.4. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят обязательные превентивные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры <2>.

<2> Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказа Минздрава России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные превентивные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных превентивных 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 N 22117), с

изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), от 05.12.2014 N 807н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 355848), приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 167н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

1.5. 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 <3>.

<3> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

1.6. 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 <4>.

<4> Статья 29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

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

2.1. 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, встроенно-пристроенных, многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому должны осуществляться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях <5>.

<5> 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 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175 (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

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

с торцов жилых зданий;

из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров;

со стороны автомобильных дорог.

Не допускается загрузка материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома,



где расположены входы в жилые помещения.

2.2. 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.

2.3. Размещение стационарных торговых объектов, за исключением предусмотренных в пункте 2.1 Правил, и рынков на территории жилой застройки должно осуществляться при соблюдении расстояний до жилых домов в соответствии с требованиями санитарного законодательства <8>.

<6> Статья 12 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; постановление Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222 "Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 11, ст. 1636; N 53 (часть I), ст. 8666); СанПин 2.2.1/2.1.1.2000-03 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.09.2007 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2008, регистрационный N 10995), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.04.2008 N 25 (зарегистрировано Минюстом России 07.05.2008, регистрационный N 11637), от 06.10.2009 N 61 (зарегистрировано Минюстом России 27.10.2009, регистрационный N 15115), от 09.09.2010 N 122 (зарегистрировано Минюстом России 12.10.2010, регистрационный N 18699), от 25.04.2014 N 31 (зарегистрировано Минюстом России 20.05.2014, регистрационный N 32330).

2.4. 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.

### III. Требования к организации водоснабжения и водопотребления

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

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

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 грузовой отделений транспортных средств (автомобилей, 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 <7>. Внутренняя поверхность автотестер, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.

<7> Раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.toulsz.ru/>, 28.06.2010)

(далее - Раздел 16 ЕСТ).

3.2. Вода, используемая из систем централизованного питьевого и нецентрализованного водоснабжения, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде <8>. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

<8> СанПин 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), от 25.02.2010 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 18679), от 28.06.2010 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009); СанПин 2.1.4.1175-02 "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.11.2002 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 20.12.2002, регистрационный N 4059).

3.3. При отсутствии в стационарных торговых объектах горячего централизованного водоснабжения допускается установка водонагревательных устройств.

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

3.5. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водопотребления 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 водопотребление 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 водопотребления в стационарных торговых объектах должно быть опрессировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Водопотребление стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании должно обеспечиваться отдельно от системы водопотребления стоков этих зданий. Пряминный стоков внутренней сети канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

В производственных, фасовочных и складских помещениях торгового объекта не допускается нахождение канализационных стоков без защитных коробов и с отверстиями для промывки 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

4.1. 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 санитарно-эпидемиологического режима для пищевой продукции) в соответствии с рабочими местами <9>.

<9> 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 N 81 (зарегистрировано Минюстом России 08.08.2016, регистрационный N 43153) (далее - СанПин 2.2.4.3359-16).

4.2. Система вентиляции (естественной и механической) в стационарных торговых объектах должна быть выполнена так, чтобы исключить риск заражения 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.

4.3. 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 <10>.

<10> 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 N 34, зарегистрированном Минюстом России 23.04.2003, регистрационный N 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.03.2010 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2010, регистрационный N 16824).

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

4.5. 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

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

5.2. 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 (мытье, термическая обработка) продукции должны быть оборудованы

мощными ваннами с подающей горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть оборудованы холодильными оборудованием в случае ее хранения.

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

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

5.5. В торговых объектах должны быть выделены складские помещения для раздельного хранения пищевой и непившейвой продукции. При невозможности выделения раздельных складских помещений для пищевой и непившейвой продукции допускается наличие одного помещения с размещением пищевой и непившейвой продукции в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключяющие соприкосновение пищевой и непившейвой продукции, загрязнение и (или) изменение органолептических свойств пищевой продукции.

В торговых залах для реализации непившейвой продукции должны быть выделены отдельные торговые зоны (отдельные секции, стеллажи).

5.6. 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 помывочными, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений (канализационные трапы).

5.7. Материалы, используемые для внутренней отделки помещений торговых объектов, должны быть нетоксичными, устойчивыми к проведению уборки влажными способом и обработки дезинфицирующими средствами.

Потолки, стены и полы всех помещений должны быть без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

5.8. Для работников торговых объектов должны быть предусмотрены туалеты, раковины для мытья рук с подающей 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

6.1. Используемое при реализации пищевой продукции оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией <11>.

<11> Раздел 16 ЕСТ.

6.2. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в соответствии с пунктом 7.5 Правил 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.

6.3. В случае использования в торговом объекте для рубки мяса деревянной колоды, ее поверхность ежедневно по окончании работы должна зачищаться ножом и посыпаться пищевой солью, сплииваться при



наличия повреждений, дефектов, не поддающихся очистке ножом.

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

7.1. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" <12>, установленные к грузовым отделением транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортированию), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.

<12> Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.isscz.ru](http://www.isscz.ru), 15.12.2011) (далее - ТР ТС 021/2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310).

Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственными (пищевыми) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны использовать санитарную одежду, проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках <13>.

<13> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

7.2. В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость <14>.

<14> Статья 4 ТР ТС 021/2011.

7.3. Пищевая продукция должна приниматься в таре и упаковке с ненарушенной целостностью.

7.4. Для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листовой влажной 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.

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

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

7.7. 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, исключаяшим 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 непилевой продукции в отделы (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.

7.8. В складских и фасовочных помещениях пищевая продукция должна быть размещена на стеллажах или поддонах. Не допускается хранение непосредственно на полу упакованной 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.

7.9. В холодильных камерах должны быть созданы условия для хранения охлажденного мяса (туш, полуш, 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.

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

7.11. 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 заплесневения хлеба и хлебобулочных изделий картонной упаковке 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.

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

7.13. Сыпучие пищевые продукты должны храниться в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условии, 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.

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

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



7.15. Лед, используемый для приготовления и охлаждения пищевой продукции, должен изготавливаться 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 соответствующей требованиям технических регламентов.

8.2. 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.

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

Не допускается использование раздельных досок и ножей, предназначенных для разделки продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов, для нарезки готовой к употреблению пищевой продукции.

Раздельные доски и ножи должны храниться в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и использоваться по назначению.

8.4. Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно потребителем в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка) должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключение составляют контактные потребители с продукцией до осуществления фасовки.

8.5. В торговых объектах не допускается:

а) взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка), без упаковки;

б) продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению;

в) упаковывание пищевой продукции под вакуумом.

8.6. Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителя в торговый инвентарь и мытье рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения <15>.

<15> Пункты 5 и 6 части 4.12 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsolz.ru/>, 15.12.2011), является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства

Российской Федерации, 2011, N 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст. 5310).

8.7. Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодосовошной переработанной пищевой продукции должен производиться раздельно от сырья овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.

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. 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 материала, не изменяющих качество воды, и оборудованы устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных.

8.10. Для замороженной пищевой продукции, размещенной в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилава, должны быть обеспечены условия ее хранения, установленные изготовителем.

Витрины самообслуживания должны быть оборудованы средствами контроля температуры режима.

8.11. Не допускаются для реализации населению:

а) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;

б) пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;

в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;

г) позеленевшие клубни картофеля;

д) замороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;

е) пищевая продукция с истекшими сроками годности;

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

з) не вытопшенная птица (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с порками и дефектами, угливые и гусиные яйца, продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надразами.

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

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

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

#### **IX. Санитарно-эпидемиологические требования к стационарным торговым объектам при организации**



## Мелкорозничной торговли и ярмарок

9.1. 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 пищевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.

9.2. Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с пунктом 3.1 Правил. 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.

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

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

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

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

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.6. При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:

- а) ежедневная уборка;
- б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразес;
- в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.

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

9.8. Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой XI Правил.

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 <16>, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

<16> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

## X. Требования к содержанию территории, помещений,

## инвентаря 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) должны собираться в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием. Накопление и транспортирование отходов должно осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации <17>. Допускается временное хранение бывших в употреблении упаковок и упаковочных материалов без органических остатков и загрязнений на поверхности упаковок и упаковочных материалов в специально отведенных местах (в отдельном помещении, зоне, секции, отделе), за исключением торговых залов, 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, дезинфекцию и дератизацию места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов.

<17> Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст. 3009; 2020, N 15 (ч. 1), ст. 2240); СанПиН 2.1.1.3550-19 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.12.2019 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2019; регистрационный N 56981).

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.

10.3. 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.

10.4. 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.

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

10.6. 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.

10.7. 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.

10.8. 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 <18>, <19>.

<18> 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 N 83 (зарегистрировано Минюстом России 27.09.2017, регистрационный N 48345).

<19> 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 N 58 (зарегистрировано Минюстом России 26.02.2015, регистрационный N 36212).

В объектах торговли не допускается содержать животных и птиц.

10.9. Мытье торгового инвентаря и оборудования ручным способом осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств соответствующего назначения.

10.10. Изотермические емкости автоцистерн, используемые для реализации кваса, пива и молока, подвергаются мойке и дезинфекции на предприятии-изготовителе данной пищевой продукции.

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

10.12. Обработка пива- 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

11.1. 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.

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

11.3. 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.

11.4. 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.



Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 7 сентября 2001 г. N 23  
"О введении в действие санитарных правил"

На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554\* постановляю:

1. Ввести в действие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.09.2001 г., с 1 января 2002 года.

Главный государственный врач  
Российской Федерации \_\_\_\_\_ Г.Онищенко

\* Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295.

Зарегистрировано в Минюсте РФ 28 сентября 2001 г.  
Регистрационный N 2956

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01  
"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"

ГАРАНТ:

Настоящие СП вводятся в действие с 1 января 2002 г.

**1. Область применения и общие положения**

1.1. Настоящие Санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные 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.

1.2. Санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и действующие организации торговли, рынки, базы, склады продовольственного сырья и пищевых продуктов независимо от организационно-правовых форм и форм собственности (кроме холодильников и рынков, реализующих сельскохозяйственную продукцию непромышленного изготовления), а также индивидуальных предпринимателей.

Информация об изменениях:

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2203-07, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 3 мая 2007 г. N 26, пункт 1.3 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил изложен в новой редакции, вступающей в силу с 1 июля 2007 г.

См. текст пункта в предыдущей редакции

1.3. 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 для обеспечения требуемых условий приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками.

1.4. В организациях торговли, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль.

**2. Требования к размещению организаций торговли**

Информация об изменениях:

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2203-07, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 3 мая 2007 г. N 26, в пункт 2.1 настоящих Санитарно-эпидемиологических правил внесены изменения, вступающие в силу с 1 июля 2007 г.

См. текст пункта в предыдущей редакции

2.1. При проектировании и строительстве новых, реконструкции существующих организаций торговли необходимо руководствоваться действующими санитарными правилами, строительными нормами, нормами технологического проектирования.

Предоставление земельных участков на строительство организации торговли допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии настоящим санитарным правилам.

2.2. Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещений, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций. Размещение организаций торговли в жилых домах и зданиях иного назначения осуществляется в соответствии со СНиПами "Общественные здания и сооружения", "Жилые здания".

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.

2.3. В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1000 м<sup>2</sup>.

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

2.5. При размещении в организациях торговли организаций общественного

*Супермаркет*



## помещений и условиям труда работающих

4.1. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

4.2. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой.

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

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

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

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

4.4. Системы вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, оборудуются отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли системы вентиляции оборудуются раздельными.

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

4.5. Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения.

4.6. Организации торговли должны быть обеспечены отоплением.

4.7. Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

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

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

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

4.10. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий, а также соответствует виду и типу организации

розничной торговли.

4.11. В организациях торговли рекомендуется механизировать трудоемкие процессы.

## 5. Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли

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

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

5.3. Организации торговли, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.

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

В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов.

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

5.5. В организациях торговли, работающих с контейнерами, оборудуются помещения для хранения контейнеров и их санитарной обработки.

5.6. В организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть раздельными. 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.

В организациях торговли, расположенных в сельской местности, условия совместной реализации продовольственных и непродовольственных товаров определяются по согласованию с территориальным центром государственного надзора.

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

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

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



просушивать.

7.12. При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекалдывание их из лотков поставщика, а также реализация их в упакованном виде по методу самообслуживания.

В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.

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

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

7.14. В целях профилактики микробной и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергнутся переборке и очистке.

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

## 8. Требования к реализации пищевых продуктов

8.1. Пищевые продукты, реализуемые в организациях торговли, должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также гигиеническим требованиям к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8.2. 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.

8.3. Подготовка пищевых продуктов к продаже уборщиками или подсобными рабочими не проводится.

8.4. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится раздельно. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах, раздельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

8.5. 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.

8.6. Взвешивание упакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оборточной бумаги и других упаковочных материалов не допускается.

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

8.8. Отпуск покупателей пищевых продуктов, случайно упавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак), запрещается. Дальнейшее использование санитарного брака, его утилизация подтверждается соответствующими документами и

проводится в соответствии с действующим законодательством.

8.9. Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями не проводится.

8.10. В организациях торговли при реализации тортов, нарезка и продажа их частями запрещается.

8.11. Отпуск неупакованных продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в упаковочных материалах (бумага, пакеты и др.) или в чистую тару потребителю.

8.12. Скоропортящиеся пищевые продукты, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяют осуществить их реализацию одновременно (мясные изделия в паргазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 3 кг), допускается реализовывать вразвес в отделах. Реализация продуктов из вскрытых потребительских упаковок осуществляется в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

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

8.14. При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

8.15. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом или сметаной не оставляют; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению.

8.16. В местах продажи яиц по просьбе покупателя проверка их качества проводится продавцом на овоскопе.

8.17. Продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается.

Об усилении госсанэпиднадзора за реализацией яиц см. распоряжение Центра Госсанэпиднадзора г. Москвы от 5 августа 2002 г. N 1-47

8.18. Продажа плодовоовощной продукции производится в специализированных плодовоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей.

8.19. Отпуск плодовоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, необходимо проводить раздельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

8.20. В специализированных организациях торговли рекомендуется осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки и пакеты.

8.21. В организациях торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом.

8.22. Автоматы для реализации напитков в розлив обеспечиваются одноразовыми стаканами.

8.23. В организациях торговли живая рыба реализуется из аквариумов или термозолирующей автоматстерны, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водоброса в соответствии с заключением органов и учреждений госсанэпидслужбы.



В организациях торговли при проведении уборки помещений рекомендуется использовать современное механизированное оборудование.

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

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

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

10.5. Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:

а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;

б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°С;

в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

г) просушивание на специальных полках или решетках.

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

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

Изотермические емкости, используемые для реализации кваса, пива, молока и др., подвергаются санитарной обработке на предпритрийно-изготовителе этих продуктов. Режим мытья автоматов по продаже пищевых продуктов проводится в соответствии с инструкцией по их эксплуатации и санитарной обработке.

Режим мытья молочных флагов и резиновых прокладок:

а) ополаскивание флагов из-под молока теплой водой при температуре 30-40°С;

б) мытье флагов горячим моющим раствором при температуре 60-65°С;

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

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

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

10.6. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы организации торговли моются и дезинфицируются. Для уборки туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий маркировку. Уборочный инвентарь для туалетов и спецодежда хранятся в отделенно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

10.7. В организациях торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями государственной службы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре производителя.

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

10.8. Текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.

## 11. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов

11.1. 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.

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

ГАРАНТ:

О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов см. приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. N 402

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

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

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

11.5. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

11.6. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонках, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

ГАРАНТ:

Согласно письму Минздрава РФ от 4 апреля 2001 г. N 2510/3461-01-12 установлена периодичность проведения дезинфекции автотранспортных средств, осуществляющих перевозку хлебобулочной продукции, по мере необходимости, но не чаще 1 раза в месяц

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



- организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке;
  - выполнение постановлений предписаний органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы;
  - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
  - организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
  - исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;
  - наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
  - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
  - своевременный вывоз мусора, утилизацию использованных люминесцентных ламп;
  - наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
  - организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.
- 1.4.2. Соблюдение настоящих санитарных правил является обязательным для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст.39 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650).