"Утверждаю»
Главный Государственный
санитарный врач
Республики Абхазия
_____ В.М. Берулава

«21» 10 2016г.

ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ
Санитарно-эпидемиологические правила
СП 06.1110.2016

Санитарно-гигиенические требования к организациям (объектам) торговли

I. 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 РА 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.
1.2.Санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и действующие организации торговли, склады продовольственного сырья и пищевых продуктов независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей.

2. Требования к размещению организаций торговли

2.1.При проектировании и строительстве новых, реконструкции существующих организаций торговли необходимо руководствоваться действующими санитарными правилами, строительными нормами, нормами технологического проектирования.
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 помещениях, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций. Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения.
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 м2.
2.4. Территория организации торговли и примыкающая к ней - благоустраивается и содержится в чистоте.
2.5. Не допускается размещение стационарных организаций мелкорозничной торговли напитками в розлив в не канализованных местах и без наличия водопровода.

3. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Стационарные организации торговли обеспечиваются горячим и холодным водоснабжением и канализацией. В организациях мелкорозничной сети условия водоснабжения и канализования определяются при оформлении санитарно-эпидемиологического заключения.
3.2. Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.
3.3. В организациях торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объединяются с канализацией этих зданий.
3.4. Крупные стационарные организации торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. На мелких обязательна раковина. Организации торговли, торговой площадью более 1000 м2, оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть раздельными.

4. Требования к вентиляции и освещению помещений

4.1. На крупных объектах торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией или кондиционерами (бытовыми или промышленными).
4. 2. Система вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий.
4.3.Естественное и искусственное освещение должно быть во всех помещениях.

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. Крупные организации торговли должны иметь изолированные и специально оборудованные фасовочные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже.
5.3.Фасовочные помещения оборудуются моечной ванной с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. В маленьком магазине можно использовать для мытья одной доски и ножа рукомойную раковину, обеспечив подогрев воды в ней электронагревателем, надетым на водопроводную трубу.

5.4.В крупных 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 Госсанэпиднадзора.

6. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

6.1. Организации торговли должны быть обеспечены торговым оборудованием и инвентарем.

6.2. Все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

6.3. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически, по мере необходимости, колоду спиливают и оструживают, а снаружи окрашивают светлой масляной краской.

7. Требования к приему и хранению пищевых продуктов

7.1.В организации торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и имеющие документы, подтверждающие их происхождение и безопасность для здоровья человека.

7.2.Количество принимаемых особоскоропортящихся, замороженных и других скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше 4±2°С.

7.3. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке.

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

7.5. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться при соответствующих параметрах температуры, влажности для каждого вида продукции.

7.6. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

7.7.Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов

вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными.
7.8.Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках.
7.9.Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.
Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.
Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика.
7.10.Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше +2 град. С. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля.
В организациях торговли живая рыба хранится в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов при температуре воды не выше +10 град. С.
7.11.Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола, не проводится.
В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки для хранения промыть теплой водой с моющими жидкими средствами и протереть 3%-ным раствором уксусной кислоты.
В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.
7.12.При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.
В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.
Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.
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 стеллажах.
7.14.В целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются 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 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 уборщицами или подсобными рабочими не разрешается.

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 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 продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой.

8.6.Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без упаковочных материалов не допускается.

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

8.8.Отпуск неупакованных продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в упаковочных материалах (бумага, пакеты и др.)

8.9. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с развесным товаром не оставляют.

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

8.11. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей или с отдельных стеллажей в магазинах общего профиля и отбираются покупателями сами.

8.12. Отпуск плодоовощной 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).

8.13. В организациях торговли живая рыба реализуется из аквариумов или термоизолирующей автоцистерны, оборудованных устройством для аэрации воды.

8.14. В организациях торговли запрещается реализация продукции;

-без наличия сертификатов (для продукции российского производства) и сопроводительных документов;

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

-при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;
-непотрошеной птицы, куриных яиц с загрязненной скорлупой,
-творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);
-консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и др.;
-загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;
-дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
-домашнего приготовлении без разрешения СЭС;
-с истекшими сроками годности;
-без наличия на этикетке (листе - вкладыше) соответствующей информации.
Во всех этих случаях продукты снимаются с реализации.
В каждом случае решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимается в соответствий с "Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения", утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации № 1263 от 29.09.97 действующим на территории РА.

9. Гигиенические требования к мелкорозничной сети

9.1. Эксплуатация организаций мелкорозничной сети осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии организации требованиям санитарных правил.
9.2. Реализация в организациях мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается.
9.3. Все крупные стационарные организации мелкорозничной сети оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук.
9.4. В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация комбинированного ассортимента товаров при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.
При наличии в организации одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке.
Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.
9.5. В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и фруктов с лотков, тележек и др., а также на открытых поверхностях.
Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли не осуществляется. Продажа бахчевых культур частями и на разрез не допускается.
9.6.Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны

отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек.
9.7. Продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:
а) содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте;
б) прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;
в) контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов (при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.).
9.8.Продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор).
9.9.Продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службы ЛИЧНУЮ медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, и безопасность реализуемой ПРОДУКЦИИ.

10. Требования к содержанию помещений и оборудования

10.1.Все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.
10.2. Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются бачки с крышками. В маленьких магазинах – в пластиковые мешки с последующим сбросом в контейнер САХ.
10.3 .Режим мытья торгового инвентаря:
а) мытье инвентаря с добавлением жидких моющих средств теплой водой;
б) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой;
в) просушивание на специальных полках или решетках; в маленьких магазинах - прислоненными к стене, возле раковины.
10.4. Туалеты по мере необходимости и после окончания работы организации торговли моются и дезинфицируются.
10.5. В организациях торговли применяются жидкие моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в таре производителя.
10.6.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 предназначенные для этого или специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортировка продовольственных, пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов на крупных объектах супер и гипермаркетах (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, быть чистыми, в исправном состоянии.

11.3.Шофер-экспедитор (экспедитор), должен иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца.

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется по мере возможности специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

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

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

11.6.Живую рыбу перевозят в автомобилях - цистернах с термоизоляцией, имеющих устройство для охлаждения воды, а также оборудование для насыщения воды воздухом. Температура воды в цистерне должна быть не выше 10 град. С.

11.7. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются очистке, еженедельно- мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

12. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

12.1.В организациях торговли не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для применения на территории РА в установленном порядке.

12.2.Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся в обязательном порядке постоянно и регулярно в установленном порядке дезотделом СЭС по договору.

13. Личная гигиена персонала

13.1. Лица, поступающие на работу в организации торговли, проходят медицинские осмотры.

13.2.На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и

лабораторных исследований.
13.3.Во всех организациях торговли создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и др.).
13.4. Работники организации торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:
-перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
-работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
-перед посещением туалета снимать санитарную одежду, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, лучше дезинфицирующим;

14. Требования к соблюдению санитарных правил

14.1. Руководитель организации торговли обеспечивает:
-выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;
-необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
-наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
-своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
-выполнение постановлений предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
-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 по договорам.