

**Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "
Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и
эксплуатации объектов продовольственной торговли"**

Утративший силу

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 января 2004 года № 100. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 12 марта 2004 года № 2733. Утратил силу приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 июля 2010 года № 578

Сноска. Утратил силу приказом Министра здравоохранения РК от 30.07.2010 N 578 (вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).

В соответствии с подпунктом 10) статьи 7 Закона Республики Казахстан "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", приказываю:

1. Утвердить прилагаемые санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной торговли".

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого вице-министра здравоохранения, Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан Белоног А.А.

3. Настоящий приказ вводится в действие со дня государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

Министр

" С о г л а с о в а н о "

Министр индустрии и торговли
Республики Казахстан

10 февраля 2004 г.

У т в е р ж д е н ы

приказом Министра здравоохранения

Республики Казахстан

30 января 2004 года N 100

"Об утверждении санитарно-

эпидемиологических правил и норм

"Санитарно-эпидемиологические

требования к устройству, содержанию
и эксплуатации объектов
продовольственной торговли"

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормы
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,
содержанию и эксплуатации объектов продовольственной торговли"**

1. Общие положения

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной торговли" (далее - санитарные правила) предназначены для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, деятельность которых связана с оборотом пищевых продуктов, продовольственного сырья, материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и продовольственного сырья.

2. Первые руководители организаций и физические лица обеспечивают соблюдение требований настоящих санитарных правил.

3. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) бомбаж - вздутие консервной банки в результате образования газов, в связи с размножением микроорганизмов или вследствие технологических нарушений;

2) магазин - капитальное стационарное строение или его часть, обеспеченное торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приема, хранения и подготовки товаров к продаже;

3) оптовая торговля - продажа товара предпринимателем покупателю для использования в предпринимательской деятельности или иных целях, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использованием;

4) продовольственное сырье - сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;

5) розничная торговля - продажа товара предпринимателем покупателю товара, предназначенного для личного, семейного, домашнего или иного использования, не связанного с предпринимательской деятельностью;

6) скоропортящиеся пищевые продукты - продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;

7) санитарный брак - изменение органолептических и потребительских

свойств пищевого продукта, возникшее вследствие нарушений технологической операции, правил перевозки и складирования и приводящее к невозможности использования продукта по прямому назначению;

8) санитарный день - специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости - дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

9) санитарная одежда - комплект защитной одежды персонала, предназначенный для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения;

10) торговый объект - имущественный комплекс, используемый субъектами для осуществления торговой деятельности. К торговым объектам относятся: торговый дом, магазин, выносной прилавок, автолавка, палатка, киоск, торговый автомат;

11) товарное соседство - условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара.

2. Требования к территории объектов продовольственной торговли

4. Земельный участок под размещение объектов продовольственной торговли должен отвечать предъявляемым требованиям действующих строительных норм и правил (далее - СНиП). Размещение встроенных и отдельно стоящих объектов продовольственной торговли, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

5. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть заасфальтированы или замощены, иметь уклон для отвода дождевых и талых вод.

6. Объекты продовольственной торговли должны организовывать уборку территории. Уборка двора должна проводиться ежедневно с поливом территории в теплое время (не реже двух раз в день), в зимнее время - систематически очищаться от снега и льда, во время гололеда посыпаться песком.

7. Запрещается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту продовольственной торговли.

8. Контейнеры с крышками для сбора мусора должны устанавливаться на асфальтированной или бетонированной площадке, на расстоянии от края площадки не менее одного метра (далее - м). Площадка мусоросборника располагается на расстоянии не менее 25 м от объекта продовольственной

торговли и от окон и дверей жилых домов. На территориях жилых кварталов допускается совмещение мусоросборной площадки объекта продовольственной торговли с внутриквартальной (внутридворовой) мусоросборной площадкой по согласованию с местными исполнительными органами и на основании санитарно-эпидемиологического заключения.

9. Мусор и пищевые отходы должны вывозиться с территории по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, контейнеры должны очищаться и по окончании работы промываться 1%-ным горячим раствором (плюс 45-плюс 50 °С) кальцинированной соды или другими моющими средствами, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

3. Требования к водоснабжению и канализации объектов продовольственной торговли

10. Выбор источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения должен производиться в соответствии с требованиями действующих стандартов.

Водоснабжение и канализация объектов продовольственной торговли должны осуществляться в соответствии с требованиями действующих СНиП.

11. Вода, используемая для технологических, хозяйственно-бытовых, питьевых нужд, должна отвечать требованиям действующих стандартов.

12. При отсутствии централизованного водоснабжения и канализации, строительство новых объектов продовольственной торговли без устройства внутреннего водопровода и канализации не допускается.

13. В сельской и частично канализованной местности для сбора сточных вод, на основании санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы, оборудуются фильтрующие колодцы и водонепроницаемые выгребные ямы.

Объекты продовольственной торговли (торговые палатки, выносная торговля на столиках в зонах отдыха в летнее время и в праздничные дни во время массовых гуляний) должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами либо оборудоваться биотуалетами.

14. Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставка которой должна производиться в специальных промаркированных емкостях, изготовленных из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан. V053720

15. Тип емкости для хранения воды необходимо определять на основании технико-экономических расчетов и санитарно-эпидемиологического заключения органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Помещения,

где устанавливаются емкости для запаса питьевой воды, должны быть изолированными и содержаться в чистоте.

16. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды необходимо еженедельно очищать, промывать и дезинфицировать.

17. Дезинфекция проводится дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан, в соответствии с прилагаемой к ним инструкцией.

18. Водопроводы технической и питьевой воды должны быть отдельными и покрашены в отличительный цвет, не иметь соединений между собой.

19. На объектах продовольственной торговли предусматриваются моечные помещения или участки для мытья торгового инвентаря и посуды, стеллажи для сушки и хранения торгового инвентаря и посуды.

Сноска. Пункт 19 в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 28.06.2010 № 471 (порядок введения в действие см. п. 5).

20. На объектах продовольственной торговли по реализации фляжного молока, должны быть оборудованы моечные помещения для мытья фляг и бидонов, оборудованные стеллажами с покрытием, которое подвергается обработке дезинфицирующими средствами.

21. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку водонагревателей для достаточного объема горячей проточной воды.

22. Прокладка трубопроводов бытовых сточных вод в помещениях для приема, хранения, подготовки пищевых продуктов к продаже и в подсобных помещениях объектов продовольственной торговли не допускается.

23. В тамбурах туалетов необходимо предусматривать оборудование крана с подводкой горячей и холодной воды на уровне 0,5 м от пола для забора воды при уборке помещений.

4. Требования к вентиляции, отоплению и освещению

24. Устройство систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений объектов продовольственной торговли должно соответствовать требованиям действующих СНиП и обеспечивать нормируемые микроклиматические условия, чистоту воздуха, уровни шума и вибрации в производственных торговых и складских помещениях.

25. Система вентиляции объектов продовольственной торговли, расположенных в зданиях иного назначения, должна быть отдельной от системы вентиляции этих зданий. Для складских и производственных помещений продовольственных и непродовольственных товаров системы вентиляции

должны быть разделены.

Шахты вытяжной вентиляции должны выступать над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее одного метра.

В магазинах, площадью до 50 квадратных метров (далее - м²) осуществляется естественное вентилирование помещений за счет форточек, фрамуг, дверей и других особенностей строительных конструкций.

Сноска. Пункт 25 с изменениями, внесенными приказом Министра здравоохранения РК от 28.06.2010 № 471 (порядок введения в действие см. п. 5).

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

27. В продовольственных магазинах торговой площадью 3500 м² и более при расчетной температуре наружного воздуха для теплого времени года (параметры А) плюс 25 °С и выше следует предусматривать системы кондиционирования воздуха. В IV климатической зоне кондиционирование воздуха предусматривается для магазинов торговой площадью 1000 м² и более.

28. В системах механической приточной вентиляции должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха и его подогрев в зимнее время. Забор воздуха для приточной вентиляции должен осуществляться в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее двух метров от земли.

29. Тамбуры входов для покупателей в магазинах, торговой площадью 150 м² и более, при расчетной температуре наружного воздуха для холодного периода года (расчетные параметры Б) минус 25 °С и ниже, должны быть оборудованы воздушными или воздушно-тепловыми завесами.

30. В помещениях расфасовки сыпучих продуктов, в местах термической упаковки пищевых продуктов в полимерную пленку, в моечных помещениях необходимо предусматривать оборудование местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

31. Естественное и искусственное освещение объектов продовольственной торговли должно соответствовать требованиям действующих СНиП.

32. В камерах хранения пищевых продуктов следует применять светильники, разрешенные к применению в помещениях с низкими температурами. Светильники должны иметь защитные плафоны с металлической сеткой для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

Электроосветительная арматура по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должна протираться.

33. Шумо- и виброгенерирующее оборудование, а также уровни шума и вибрации во всех помещениях должны соответствовать требованиям

действующих нормативных правовых актов.

34. Запрещается загромождать световые проемы тарой, продукцией, как внутри, так и вне здания, заменять остекления фанерой, картоном, закрашивание краской, устанавливать в окнах составные стекла. Оконные стекла, витрины, стекла охлаждаемых витрин должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для проведения уборки, осмотра и ремонта.

35. Производственные помещения, торговые залы должны быть обеспечены отоплением в соответствии с требованиями действующих СНиП. Отопительные приборы во всех помещениях должны быть доступными для проведения уборки, осмотра и ремонта.

5. Требования к планировке, устройству и содержанию объектов продовольственной торговли

36. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений объектов продовольственной торговли должны обеспечивать применение оборудования, самообслуживания, комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ, автоматизации производственных процессов.

37. Запрещается размещение в жилых зданиях (первый, цокольный этажи):

1) пунктов приема стеклопосуды, а также магазинов суммарной торговой площадью более 1000 м²;

2) специализированных рыбных и овощных магазинов.

Деятельность встроенных объектов продовольственной торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения.

38. На объектах продовольственной торговли, расположенных в жилых зданиях, запрещается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями.

39. Все помещения должны располагаться с учетом поточности, движения сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей. Каждая группа помещений должна объединяться в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые. Загрузочные, складские помещения, помещения подготовки продуктов к продаже, торговые залы должны иметь между собой технологическую связь.

40. Для объектов продовольственной торговли, встроенных и встроенно-пристроенных в жилые дома, разгрузочные платформы должны быть оборудованы навесами для защиты пищевых продуктов от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформы, в соответствии с требованиями

41. Для приема овощей и хлеба должны быть предусмотрены отдельные двери или люки непосредственно в кладовые.

42. Загрузку товаров следует выполнять:

- 1) с торцов жилых зданий, не имеющих окон;
- 2) из подземных туннелей;
- 3) со стороны магистралей, при наличии специальных загрузочных помещений .

Не допускается загрузка товаров со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры. Во встроенные в жилые здания магазины , площадью не более 50 м^2 на один-три рабочих места продавца, допускается загрузка через входную дверь, но до начала работы магазина, либо во время р а б о ч е г о п е р е р ы в а .

43. Продовольственные магазины должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: помещение для рубки мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей, которые должны быть максимально приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными .

44. Магазины, площадью до 50 м^2 , (на одно-три рабочих места) должны иметь следующий минимальный набор помещений и площадь:

- 1) торговый зал - 15 м^2 ;
- 2) склад с участком по подготовке товаров к продаже - 8 м^2 ;
- 3) комната персонала (заведующего) - 6 м^2 ;
- 4) санитарный узел - $1,5 \text{ м}^2$ (в не канализованной и частично канализованной местности может оборудоваться надворная установка).

Допускается совмещение бытового помещения со складом, при этом площадь склада должна быть не менее 10 м^2 . В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, в магазине должно быть помещение разрубочной, площадью не менее 10 м^2 с установкой в нем моечной раковины и дополнительного холодильника. При реализации свежей рыбы и рыбопродуктов для их хранения должны быть предусмотрены отдельные х о л о д и л ь н и к и .

45. На объектах продовольственной торговли, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные для групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов должны быть оборудованы холодильными установками. Все

фасовочные помещения должны быть оборудованы моечными раковинами.

46. Отделы (столы) заказов на объектах продовольственной торговли должны иметь следующий набор помещений: помещения для приема и выдачи заказов, комплектовочная, фасовочная, экспедиция с холодильными установками для хранения скоропортящихся продуктов и умывальной раковиной для мытья рук.

47. **исключен приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 23.05.2008 N 3 0 2**

48. При организации приема и хранения стеклотары от населения на объектах продовольственной торговли должны быть предусмотрены отдельные изолированные помещения.

49. Все подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала должны быть изолированы от помещений для хранения пищевых продуктов.

50. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, охлаждаемые камеры не допускается размещать под душевыми, туалетами и моечными.

51. Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевыми и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью.

52. Не допускается прокладка трубопроводов водопровода, канализации, отопления, воздухопроводов вентиляционных систем через охлаждаемые камеры.

53. Для ночного завоза пищевых продуктов необходимо предусматривать изолированные помещения для их приема и хранения. Для скоропортящихся пищевых продуктов должна быть предусмотрена охлаждаемая камера. Запрещается ночной завоз пищевых продуктов на объекты продовольственной торговли, встроенные в жилые здания.

54. Для облицовки и окраски стен внутри помещений объектов продовольственной торговли используются материалы, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

В отделах по реализации скоропортящихся пищевых продуктов стены на высоту 2 м должны быть облицованы глазурованной плиткой. В охлаждаемых камерах облицовка стен глазурованной плиткой должна быть выполнена на всю высоту помещения. Облицовка стеклянной плиткой допускается только в туалетах и душевых.

55. Полы на объектах продовольственной торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, уклон в сторону трапов, должен быть выполнен из влагустойчивых и влагонепроницаемых материалов. Асфальтовые покрытия допускаются только в разгрузочных помещениях на площадках для автомобилей.

56. Объекты продовольственной торговли должны иметь в своем составе бытовые помещения в соответствии с требованиями действующих СНиП.

57. На объектах продовольственной торговли, с числом работающих женщин 50 и более, необходимо предусматривать помещение гигиены женщин.

58. Стены и перегородки гардеробных, душевых, туалетов помещений гигиены женщин должны быть выполнены на высоту 2 м из материалов, устойчивых к мытью горячей водой с применением моющих средств. Стены и перегородки указанных помещений выше отметки 2 м, а также потолки, должны иметь водостойкое покрытие.

59. Бытовые помещения должны оборудоваться шкафами для хранения санитарной одежды и обуви. Не допускается совместное хранение санитарной одежды, спецодежды и домашней одежды.

60. Тамбуры туалетов должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, электрополотенцем или полотенцами разового пользования, зеркалом. На умывальных раковинах должно быть мыло.

61. Все помещения объектов продовольственной торговли должны содержаться в чистоте. По окончании работы должна проводиться влажная уборка помещений, торгового оборудования (весы, прилавки, витрины, фасовочные агрегаты), с применением 0,5% раствора моющих средств, с последующей промывкой горячей водой.

62. Один раз в неделю должна проводиться генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

63. Один раз в месяц на объектах продовольственной торговли устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды.

Санитарный день проводится в соответствии с графиком, утвержденным администрацией объекта продовольственной торговли. Администрация объекта продовольственной торговли должна заранее известить посетителей о проведении санитарного дня.

64. На объектах продовольственной торговли не допускается наличие насекомых и грызунов. Администрация объекта продовольственной торговли должна обеспечить во всех помещениях и на территории объекта продовольственной торговли проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в течение всего года.

65. В торговых и складских помещениях должны проводиться дезинсекционные и дератизационные мероприятия.

66. Дезинсекция и дератизация проводятся организацией, имеющей лицензию

на право выполнения этих работ, кратность которых устанавливается с учетом заселенности грызунами, насекомыми и требований действующих нормативных правовых актов.

67. Для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, для дератизации и дезинсекции помещений используются средства, разрешенные к применению в Республике Казахстан.

68. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами. Дезинфицирующие растворы должны готовиться перед употреблением.

69. Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки), а также чашки и платформы весов, гири должны ежедневно промываться с применением моющих средств и просушиваться.

70. Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно промываются с применением моющих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан, при возможности кипятятся в течение 10-15 минут и хранятся в специально выделенном месте.

71. Бытовые помещения не реже одного раза в смену убирают с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

72. Уборочный инвентарь для туалетов должен быть промаркирован и хранится в специально выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений.

73. Вход посторонних лиц в помещения для приема, хранения и подготовки пищевых продуктов не допускается.

74. Текущий ремонт объектов продовольственной торговли (побелка, покраска помещений, оборудования) должен производиться по мере необходимости, но не реже одного раза в год с приостановлением функционирования объекта продовольственной торговли.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде

75. Объекты продовольственной торговли должны быть оснащены необходимым торгово-технологическим инвентарем и холодильным оборудованием в соответствии с типом организации, его мощностью и с действующими нормами оснащения типовых объектов продовольственной торговли. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему.

76. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка должны быть изготовлены из материалов, безопасных для здоровья человека и разрешенных к

применению в Республике Казахстан.

77. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, снаружи окрашивается масляной краской, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают. Крючья для подвеса мяса должны быть изготовлены из нержавеющей стали или луженые.

78. Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

79. Все холодильные камеры на объектах продовольственной торговли должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

80. На складах и хранилищах, для овощей и фруктов, объектов продовольственной торговли должен осуществляться ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов. В охлаждаемых камерах, хранилищах термометры должны устанавливаться на местах удаленных от дверей и испарителей.

81. Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов должны быть оборудованы охлаждаемыми или холодильными камерами, прилавками, витринами, шкафами.

82. Упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, в шкафах. Запрещается хранение упаковочных материалов непосредственно на полу. На каждом объекте продовольственной торговли, осуществляющем реализацию пищевых продуктов, должен быть запас упаковочных материалов.

83. Торговый инвентарь, молочные фляги, резиновые прокладки после механической очистки должны подвергаться мойке щетками с применением моющих средств, ополаскиванию горячей проточной водой, просушиванию на специальных полках или решетках.

84. После обработки фляги просушиваются на стеллажах вверх дном, с открытой крышкой. Ванны для мытья инвентаря должны мыться горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

85. Уборочный инвентарь торговых, складских и других помещений (сетки, ведра, шланги, тазы) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, в специально отведенных шкафах или стенных нишах.

86. Автоматы по продаже молока, кофе, какао, кваса, пива, вина, емкости,

дозаторы, фильтры, трубопроводы и стаканомойки должны мыться с использованием моющих средств, с последующим ополаскиванием горячей водой.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к приему и хранению пищевых продуктов

87. Каждый вид пищевых продуктов и продовольственного сырья должен сопровождаться документами организации-изготовителя, подтверждающими качество и безопасность для здоровья человека, выданными в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан, с обязательным указанием температуры хранения и конечного срока реализации. Этикетки, ярлыки на таре должны сохраняться до окончания сроков реализации пищевых п р о д у к т о в .

88. Качество пищевых продуктов, поступающих на объекты продовольственной торговли, проверяется товароведами, кладовщиками, материально-ответственными лицами, заведующими или директорами организаций. Приемку продуктов начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

В сопроводительных документах на особо скоропортящиеся пищевые продукты должны быть указаны дата и час выработки продукции, температура хранения, конечный срок реализации.

89. Количество принимаемых скоропортящихся пищевых продуктов должно определяться объемом холодильного оборудования (для хранения данного вида продуктов), имеющегося на объекте продовольственной торговли.

90. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.

91. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов при соответствующих параметрах температуры и влажности.

92. При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства и нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи), должны храниться отдельно от продуктов , воспринимаящих запаха .

93. Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, на полу, а также использование помещений под жилье, работы и услуги, не связанные с реализацией продуктов питания .

94. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках, при этом расстояние от пола должно быть не менее 25 сантиметров (далее - см).

95. Мясо и субпродукты допускаются к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветеринарного надзора . Запрещается принимать для реализации условно годное мясо .

96. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика .

97. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях, либо на стеллажах или на подтоварниках. Запрещается хранить мясо на полу .

98. Запрещается принимать непотрошеную птицу и дичь, а так же дичь с оперением, яйца без наличия ветеринарного свидетельства на каждую партию о благополучии птицеводческого хозяйства по инфекционным заболеваниям, утиные, гусиные яйца; миражные куриные яйца, яйца с трещинами ("бой"). Запрещается продажа яиц в отделах, реализующих продукты, готовые к употреблению .

99. Запрещается прием и реализация молочных продуктов в загрязненной таре, с нарушением целостности упаковки.

100. Охлажденная рыба должна храниться в таре поставщика, мороженая рыба - в ящиках, уложенных в штабеля. Живая рыба хранится в аквариуме, в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов, при температуре плюс 10 ° С в чистой воде.

101. Не допускается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения, кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна непосредственно поступать в магазины для реализации .

102. Запрещается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу, стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола.

103. В случаях обнаружения заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью, их немедленно изымают из торговли и удаляют совместно с отходами. Полки для хранения промыть теплой водой с моющим средством и протереть 3 % раствором уксусной кислоты.

104. Перевозка и прием пирожных должны осуществляться в металлических лотках с крышками, торты должны быть упакованы поштучно. Запрещается реализация кремовых изделий по методу самообслуживания.

105. Кремовые кондитерские изделия, нереализованные в установленные сроки, подлежат возврату, не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации. На переработку допускается возврат изделий с механическими повреждениями, при отсутствии органолептических изменений и посторонних включений.

106. Перед выдачей консервов в реализацию, заведующий складом или товаровед должен проводить их осмотр. На каждую выявленную партию непригодных в пищу консервов должен составляться акт с точным количеством забракованных банок. Забракованные консервы должны храниться в отдельном помещении, на особом учете. Сохранность до решения вопроса дальнейшего использования забракованных консервов обеспечивает руководитель объекта продовольственной торговли.

107. В случаях выявления в одной партии консервов более двух процентов брака (бомбажа) администрация объекта продовольственной торговли должна прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом завод-изготовитель, поставщика и орган государственной санитарно-эпидемиологической службы соответствующей территории. Уничтожение бомбажных банок проводится в установленном порядке.

108. Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %. Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

109. Свежие плоды и овощи хранятся в специальных вентилируемых складских помещениях, без естественного освещения, при температуре плюс 8°C - плюс 10°C и влажности не более 65%. Хранилища для хранения овощей и фруктов должны иметь приточно-вытяжную вентиляцию.

110. Замороженные овощи и плоды хранят при температуре минус 18°C и относительной влажности воздуха 90-95% в течение 9-12 месяцев, при температуре минус 12°C в течение 3-5 месяцев. В процессе хранения овощей, фруктов, они должны подвергаться переборке.

111. Не допускается прием, хранение и реализация сухих детских молочных смесей на объектах продовольственной торговли, не имеющих должных условий для их хранения. Сухие детские смеси хранятся при температуре, указанной производителями в маркировке и относительной влажности воздуха не более 75%. Реализация детских молочных смесей должна строго осуществляться в сроки, установленные для каждого вида продукта.

Сноска. Пункт 111 с изменениями, внесенными приказом и.о. Министра здравоохранения РК от 23.05.2008 N 302 .

112. Безалкогольные напитки должны храниться в сухих, проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью не выше 75%. Сроки реализации и температурные режимы хранения безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям действующих стандартов.

113. Не допускается прием и реализация безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшим сроком реализации, а также напитков в бутылках без этикетки (кроме бутылок с соответствующими обозначениями на кроненпробках), с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами.

8. Санитарно-эпидемиологические требования к отпуску пищевых продуктов

114. К продаже допускаются только доброкачественные пищевые продукты. Перед подачей пищевых продуктов в фасовочные помещения или торговый зал и в процессе реализации должно проверяться их качество, состояние упаковки и наличие маркировки. В случае обнаружения изменения качества пищевых продуктов, необходимо задержать их продажу и немедленно сообщить об этом администрации для решения вопроса о возможности дальнейшей реализации п р о д у к т о в .

Ответственным за реализацию недоброкачественных пищевых продуктов является продавец и руководитель объекта продовольственной торговли.

115. Подготовка пищевых продуктов к продаже производится в специальных помещениях, где производится предварительная зачистка грязных поверхностей, заветренных срезов, верхнего пожелтевшего слоя у жиров, протирка сычужных сыров и колбасных изделий, расфасовка пищевых продуктов, освобождение их от тары, протирка бутылок, банок.

Для магазинов, площадью до 50 м² на один-три рабочих места продавца, допускается проведение подготовки пищевых продуктов к продаже в торговом зале до начала работы магазина.

116. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

Взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов должны производиться отдельно.

117. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов, продавец должен пользоваться щипцами, лопатками, совками. Рабочие места продавцов должны обеспечиваться маркированными разделочными досками и ножами.

118. Запрещается взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов.

119. При организации обслуживания на дому, доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, исключающих загрязнение продуктов и их порчу.

120. Запрещается отпуск покупателям пищевых продуктов упавших на пол или загрязненных иным путем, а также продуктов, отнесенных к санитарному браку по другим причинам. Эти продукты должны собираться в специальную емкость с соответствующей маркировкой для последующего уничтожения.

121. Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах самообслуживания (отделах) должны быть специальные вилки, щипцы, не менее двух штук на один погонный метр торгового оборудования. Для упаковки хлебобулочных изделий должны применяться бумажные или полиэтиленовые пакеты. Запрещается нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями.

122. Нарезка тортов и продажа их частями допускается при наличии соответствующих условий для хранения и обработки инвентаря.

123. В отделах реализации фляжного молока должны быть вывески, предупреждающие о необходимости его кипячения. Запрещается прием, хранение и реализация не пастеризованного молока, а так же выработанных из него молочных продуктов.

124. При отпуске жидких молокопродуктов (молоко, сметана, сливки) запрещается держать посуду покупателя над открытым бидоном, флягой, бочкой, а также сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

Запрещается оставлять торговый инвентарь (ложки, лопатки) в таре с молоком, творогом и сметаной; они должны находиться в специальной посуде и ежедневно мыться.

125. Реализация мягкого мороженого на объектах продовольственной торговли, не имеющих централизованного водоснабжения и канализации, запрещается.

Запрещается реализация растаявшего и вторично замороженного мороженого.

126. Бутылки с напитками и водой, стеклянные баллоны с соками перед их вскрытием должны обтираться снаружи влажной чистой тканью. Вскрытие стеклотары производится на столе перед отпуском потребителю. Предварительно банки с соками тщательно осматриваются на наличие бомбажа и посторонних включений.

127. При торговле безалкогольными напитками и соками должны использоваться стаканы одноразового использования. При использовании

стаканов многоразового использования мытье их должно производиться на месте продажи напитков. В конце рабочего дня необходимо промывать стаканы с добавлением моющих средств и ополаскивать горячей проточной водой.

128. Чистую посуду для отпуска напитков хранят на лотках в перевернутом виде. Запрещается мытье стаканов в ведрах, тазах.

129. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной) должен проводиться отдельно от реализации свежих овощей и фруктов, специальным инвентарем (ложками, вилками, щипцами). Запрещается реализация соков на разлив в отделах овощей и фруктов.

130. Продажа предметов бытовой химии (моющие, отбеливающие средства, стиральных порошков, паст), средств личной гигиены, товаров бытового потребления, легкой промышленности, лекарственных средств допускается при условии, исключающих возможность их контакта с пищевыми продуктами в торговом зале и складских помещениях.

В магазинах, площадью до 50 м² допускается торговля предметами бытовой химии, средствами личной гигиены при наличии специального, изолированного по всей высоте помещения в торговом зале магазина, исключая их хранение в одном складе с пищевыми продуктами. Данное помещение должно непосредственно выходить к наружной стене здания, для возможности оборудования вентиляции.

9. Санитарно-эпидемиологические требования к выносным прилавкам, автолавкам, палаткам, киоскам, торговым автоматам

131. На размещение выносных прилавков, автолавок, палаток, киосков, торговых автоматов (далее - объекты мелкорозничной сети), а также на ассортимент реализуемых продуктов должно быть выдано санитарно-эпидемиологическое заключение в установленном порядке. Запрещается реализация на объектах мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования для их хранения.

132. На объектах мелкорозничной сети должно быть предусмотрено место для хранения тары и дневного запаса продуктов. Не допускается хранение тары или затаренных продуктов около объекта мелкорозничной торговли. Обратная тара организации-поставщика должна вывозиться сразу после получения продуктов объектом мелкорозничной сети.

133. На объектах мелкорозничной сети должны быть умывальник, мыло,

полотенце. Для сбора мусора и отходов должно быть педальное ведро с крышкой . Для хранения личных вещей продавца должен быть установлен шкаф или выделено место. В холодный период времени года температура на рабочем месте продавца не должна быть ниже плюс 18 ° С.

134. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты, пончики , сосиски в тесте, самса) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей. Охлажденные продукты (мороженое, замороженные продукты, фрукты, ягоды) отпускаются из изотермических или охлаждаемых емкостей .

135. Автоматы для розлива напитков должны обеспечиваться стаканомойками, которые должны обеспечивать одновременное промывание стаканов с внешней и внутренней стороны, вода должна подаваться под напором.

136. При торговле из корзин, лотков не разрешается ставить их на землю, для этой цели должны быть подставки.

137. Продавец объекта мелкорозничной сети:

1) содержит выносной прилавок, автолавку, палатку, киоск, торговый автомат , а также окружающую территорию в чистоте;

2) следит за качеством принимаемых к реализации пищевых продуктов, в случае сомнения в их доброкачественности немедленно прекращает их реализацию и возвращает на базу, магазин, с составлением соответствующего акта ;

3) строго соблюдает сроки реализации и требования отпуска пищевых продуктов, при отпуске должен пользоваться щипцами, совками, лопатками;

4) предохраняет продукты от загрязнения;

5) носит чистую специальную одежду (халат, перчатки, колпак);

6) строго соблюдает правила личной гигиены, моет руки после каждого перерыва в работе и по мере необходимости.

138. Продавец объекта мелкорозничной сети должен иметь при себе и предъявлять представителям органа государственного санитарно-эпидемиологической службы личную медицинскую книжку, санитарный журнал и документ организации-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продукции для потребителя.

10. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке пищевых продуктов

139. Для транспортировки пищевых продуктов должен использоваться специальный транспорт. Запрещается транспортировка продовольственных

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.

140. Транспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов должен иметь санитарный паспорт. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, подлежащее мойке и дезинфекции.

141. Шофер-экспедитор (экспедитор) должен иметь при себе личную медицинскую книжку, работать в спецодежде, соблюдать правила транспортировки пищевых продуктов и личной гигиены.

142. При транспортировке должны соблюдаться требования (температура, влажность) действующих нормативных правовых актов на каждый вид пищевых п р о д у к т о в .

143. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в соответствии с требованиями действующих нормативных правовых актов . Запрещается перевозить хлеб навалом. Категорически запрещается транспортировка кремowych кондитерских изделий на открытых листах или лотках.

144. Транспортировка мяса должна производиться в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное - при температуре не более плюс 6°C , мороженое - при температуре не выше 0°C .

145. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость (100 кг) для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды. Температура воды в цистерне должна быть зимой от плюс 1 до минус 1°C , весной и осенью плюс 4 - плюс 6°C , летом плюс 10° - п л ю с 14°C .

146. При кольцевом завозе скоропортящихся пищевых продуктов должны соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие загрязнение п р о д у к т о в .

147. Санитарная обработка транспорта должна проводиться в моечных блоках или на площадках, подключенных к водопроводу и канализации, к системе горячего водоснабжения с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфекция внутренней поверхности кузова производится не реже одного раза в десять дней.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда и соблюдению личной гигиены работниками объектов продовольственной торговли

148. Параметры микроклимата, уровни шума, освещенности на объектах продовольственной торговли должны соответствовать требованиям действующих нормативных правовых актов.

149. Работники объекта продовольственной торговли, а так же лица, занятые транспортировкой продовольственного сырья и пищевых продуктов, должны проходить при поступлении на работу предварительный и при работе периодический медицинский осмотр, гигиеническое обучение, в сроки и порядке, установленном уполномоченным органом в области санитарно-эпидемиологического благополучия.

150. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований о прохождении гигиенического обучения и допуск к работе.

151. Все работники объектов продовольственной торговли должны следить за чистотой рук, работать в санитарной одежде, при выходе из организации и перед посещением туалета снимать санитарную одежду, мыть руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

152. Работникам объектов продовольственной торговли запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах специальной одежды личные предметы.

153. На каждом объекте продовольственной торговли должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

154. На объектах продовольственной торговли должны быть журналы, куда заносятся результаты санитарно-эпидемиологических обследований государственными органами санитарно-эпидемиологической службы.