

## Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"

### *Утративший силу*

Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 358. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 13 сентября 2017 года № 15689. Утратил силу приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 4 августа 2021 года № ҚР ДСМ -73.

**Сноска. Утратил силу приказом Министерства здравоохранения РК от 04.08.2021 № ҚР ДСМ -73 (вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования).**

В соответствии с пунктом 6 статьи 144 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения"

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией".

2. Признать утратившим силу приказ Министерства национальной экономики Республики Казахстан от 19 марта 2015 года № 230 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 10966, опубликованный в Информационно-правовой системе "Эділет" 8 июня 2015 года );

3. Комитету охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) в течение десяти календарных дней со дня государственной регистрации настоящего приказа направление его копии в бумажном и электронном виде на казахском и русском языках в Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения "Республиканский центр правовой информации" для официального опубликования и включения в Эталонный контрольный банк нормативных правовых актов Республики Казахстан;

3) размещение настоящего приказа на официальном интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении двадцати одного календарного дня после дня его первого официального опубликования.

Министр  
здравоохранения  
Республики Казахстан

Е. Биртанов

" С О Г Л А С О В А Н "

Министр  
Республики

национальной

экономики

Казахстан

Т.

Сулейменов

-----  
18 августа 2017 года

Утверждены  
приказом Министра здравоохранения  
Республики Казахстан  
от 31 мая 2017 года № 358

## **Санитарные правила**

### **"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"**

#### **Глава 1. Общие положения**

1. Настоящие Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией" (далее – Санитарные правила) разработаны в целях реализации Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс), Закона Республики Казахстан от 21 июля 2007 года "О безопасности пищевой продукции" и определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией (далее – объекты).

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, перепрофилированию, реконструкции и ремонту объектов;

2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию;

3) содержанию и эксплуатации объектов, оборудования (в том числе к объектам мелкорозничной торговли и продовольственным рынкам);

4) приему, хранению, транспортировке, переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья, расфасовке и реализации пищевой продукции;

5) сбору и хранению отходов потребления;

б) осуществлению производственного контроля, условиям труда и бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала.

3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) продовольственный рынок – имущественный комплекс по реализации пищевой продукции с централизацией функций хозяйственного обслуживания территории, управления и охраны, действующий на постоянной основе, изолированный от прилегающей территории, предназначенный для торговой деятельности и обеспеченный площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;

2) продовольственный склад – стационарное сооружение, предназначенное для хранения пищевой продукции;

3) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка (транспортирование) и реализация пищевой продукции, материалов и изделий, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технологические регламенты, технологические инструкции, рецептуры, спецификации, технологические карты, технико-технологические карты и другие), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ее ингредиентный состав, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

4) дата изготовления – дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

5) нормативные документы – стандарты, санитарные правила и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к безопасности пищевой продукции, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки (транспортирования), реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественной, опасной пищевой продукции, материалов и изделий;

б) пищевая продукция непромышленного изготовления – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных

хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

7) санитарный день – специально определенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

8) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений;

9) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению; пищевая продукция, упавшая на пол или загрязненная иным путем;

10) торговый инвентарь – предметы, предназначенные для осуществления торговой деятельности, применяемые для различных операций в процессе обслуживания покупателей: для вскрытия упаковки (тары), проверки качества, подготовки к продаже, фасовке и отпуска пищевой продукции, обслуживания покупателей (корзины, тележки), рекламно-выставочный инвентарь и другие предметы в зависимости от назначения, места использования;

11) торговое оборудование – оборудование торговых объектов, предназначенное и используемое для выкладки, демонстрации и хранения товаров, обслуживания покупателей и проведения денежных расчетов с покупателями при продаже пищевой продукции: выставочное оборудование (витрина, холодильное оборудование, прилавок, стеллаж и другие), автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, оборудование для автоматизации торговли;

12) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция полностью соответствует предъявляемым требованиям безопасности, установленным техническими регламентами Евразийского экономического союза (далее – Союз) на отдельные виды пищевой продукции, а также сохраняет свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечению времени которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

13) объект оптовой и розничной торговли пищевой продукцией – торговый объект, используемый субъектами для осуществления торговой деятельности пищевой продукцией (в том числе продовольственный рынок, продовольственный склад, холодильник);

14) пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

15) партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

16) ассортимент пищевой продукции – набор пищевой продукции, объединенной по какому-либо одному или совокупности признаков;

17) предпродажная подготовка пищевой продукции – количественная и качественная приемка, распаковка, сортировка по видам и сортам, проверка упаковки, маркировки, очистка упаковки пищевой продукции от пыли и грязи, расфасовка, придание ей товарного вида;

18) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности;

19) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

20) холодильник (хладокombинат, распределительный, холодильная камера) – специальное помещение (объект) складского типа, предназначенное для

холодильной обработки скоропортящейся пищевой продукции, хранения запасов мороженой и охлажденной пищевой продукции;

21) холодильное оборудование – оборудование для хранения, демонстрации и реализации охлажденной или замороженной пищевой продукции;

22) объекты временной мелкорозничной торговли – нестационарные торговые объекты, осуществляющие розничную торговлю (киоск, палатка, павильон, выносной прилавок, автомат, автолавка), располагаемые на специально определенном месте.

В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленные Кодексом, техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – ТР ТС 021/2011) и техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию, Законом Республики Казахстан от 12 апреля 2004 года "О регулировании торговой деятельности" (далее – Закон).

## **Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, перепрофилированию, реконструкции и ремонту объектов**

4. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, перепрофилирование, реконструкцию и ремонт объектов, осуществляется в соответствии с пунктом 8 статьи 62 Кодекса и настоящими Санитарными правилами.

5. При выборе земельного участка под строительство не допускается:

1) размещение объектов на земельных участках, использовавшихся под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) превышение нормативов радиационной безопасности;

3) размещение на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;

4) отсутствие возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения.

6. При проектировании, перепрофилировании и реконструкции объекты размещаются как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, а также допускается их размещение на территории промышленных и иных объектов для

обслуживания работников этих объектов, при отсутствии вредного влияния на организацию торговли и вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека.

7. Размещение стационарных торговых объектов оптовой, оптово-розничной торговли пищевой продукцией (оптовые продовольственные рынки, овощехранилища и фруктохранилища, склады пищевой продукции) осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил, гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно пункту 6 статьи 144 и статьи 145 Кодекса (далее – документы нормирования).

8. Минимальные площади и набор помещений объекта торговли пищевой продукцией с торговой площадью до 50 м<sup>2</sup> предусматриваются в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

9. На объектах, расположенных в жилых зданиях, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями.

10. На объекте оборудуют моечные помещения или участки для мытья торгового инвентаря, оборудования. Для сушки торгового инвентаря оборудуются стеллажи.

11. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала размещают отдельно от помещений для хранения и реализации пищевой продукции с учетом вида и типа объекта.

12. При проектировании, перепрофилировании, реконструкции объекта все помещения и (или) отделения располагаются с учетом поточности, движения сырья и готовой пищевой продукции, персонала и посетителей. Каждая группа помещений (отделений) объединяется в отдельный блок: загрузочные, складские, предпродажной подготовки пищевой продукции, административно-бытовые, подсобные, торговые.

13. На объектах, в зависимости от их вида, типа и ассортимента пищевой продукции, выделяются оборудованные помещения (отделения, участки) для предпродажной подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе: для рубки мяса, подготовки гастрономической и молочно-жировой продукции, рыбы, фруктов и овощей, бакалейно-кондитерских изделий, максимально приближенные к загрузочным помещениям (платформам) и местам реализации. Допускается совмещение помещений для предпродажной подготовки пищевой продукции к реализации: подготовки гастрономической и молочно-жировой

продукции, бакалейно-кондитерских изделий (при наличии в ассортименте). В фасовочных для предпродажной подготовки скоропортящейся пищевой продукции предусматриваются холодильное оборудование и раковины.

14. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, на объекте предусматривается помещение разрубочной с установкой в ней моечной раковины. Не допускается размещение разрубочной непосредственно под жилыми помещениями.

15. При проведении ремонта внутренняя отделка помещений объекта выполняется с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Полы должны быть с ровной поверхностью, из водонепроницаемых, моющихся материалов.

### **Глава 3. Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению, вентиляции, кондиционированию и теплоснабжению**

16. Стационарные объекты оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с документами нормирования. Допускается их отсутствие в складских помещениях на объектах оптового хранения и оптовой реализации нескоропортящейся пищевой продукции, находящейся в транспортной упаковке.

Система водоотведения объектов должна обеспечивать безопасный отвод сточных вод.

17. На объектах используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде, установленным в документах нормирования.

18. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения используется вода из местных источников.

Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставка которой осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключающих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей, транспортным средством в соответствии с документами нормирования.

19. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях (отделениях) объекта устанавливаются водонагреватели.

20. При устройстве водоотведения в сельских и частично канализованных населенных пунктах для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемых выгребных ям с крышкой. Яма очищается по мере накопления.



21. Для объектов, занимающихся предпродажной подготовкой пищевой продукции, имеющих в составе объекты общественного питания, размещенных во встроено-пристроенных помещениях, устраивается самостоятельное водоотведение производственных сточных вод.

22. На объекте, встроеном в жилое здание, не допускается прохождение канализационных труб с ревизиями в производственных помещениях, торговых залах, складских помещениях.

23. Отдельно стоящие надворные туалеты устанавливаются в хозяйственной зоне объекта, содержатся в чистоте и дезинфицируются. В канализованных населенных пунктах туалеты подключают к централизованному водоснабжению и водоотведению.

24. Естественное и искусственное освещение объектов устанавливается в соответствии с требованиями документов нормирования, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению.

Уровни освещенности на рабочих местах персонала предусматриваются согласно документов нормирования.

В помещениях для хранения и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

25. На объектах обеспечивается соблюдение следующих санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию систем вентиляции:

1) системы вентиляции оборудуются отдельными:

приточно-вытяжной вентиляции объектов встроено-пристроенных, встроеном в жилые здания и в здания иного назначения или пристроенных к ним – от системы вентиляции этих зданий, обеспечивается устройство шумоизолирующих мероприятий;

приточной вентиляции с искусственным побуждением охлаждаемых камер для хранения плодоовощной продукции – с другими системами вентиляции объекта;

системы вентиляции складских и торговых помещений;

системы вентиляции складских, торговых помещений и санитарных узлов, душевых;

складских помещений пищевой продукции и непищевой продукции (непродовольственных товаров);

2) на объекте розничной торговли торговой площадью до 400 м<sup>2</sup> допускается естественная вентиляция помещений, в его складских помещениях – естественная система вентиляции с самостоятельными каналами;

3) оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли оборудуют локальными вытяжными системами;

4) шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее чем на 1 метр.

26. Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях объектов розничной торговли устанавливается согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

27. В помещениях объектов предусматриваются системы теплоснабжения, вентиляции и (или) кондиционирования, соответствующие требованиям документов нормирования.

Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".

28. Объект оборудуют централизованной системой теплоснабжения, соответствующей требованиям документов нормирования, при ее отсутствии – оборудуется местное теплоснабжение (котельные, печи, электрообогреватели, другие). Отопительные печи на твердом топливе устраивают в жилых зданиях и зданиях иного назначения высотой не более двух этажей (без учета цокольного этажа).

#### **Глава 4. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудования (в том числе к объектам мелкорозничной торговли и продовольственным рынкам)**

29. Деятельность объектов осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 21, 21-1, 62 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан от 16 мая 2014 года "О разрешениях и уведомлениях".

30. Объект оснащается торговым и холодильным оборудованием в соответствии с типом, ассортиментом пищевой продукции и мощностью объекта.

31. Торговое оборудование, инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, используют из материалов, разрешенных к применению, согласно документов нормирования.

32. Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержат с соблюдением условий хранения (температурно-влажностного, светового

режимов, товарного соседства) и норм складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

На объекте предусматриваются меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных.

33. Складские помещения, торговые залы, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов и другой пищевой продукции оснащаются контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Торговое холодильное оборудование обеспечивается приборами для контроля температуры. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

34. Для реализации скоропортящейся пищевой продукции объекты оснащаются охлаждаемыми или холодильными камерами, торговым холодильным оборудованием (прилавками, витринами, шкафами), обеспечивающие температурные режимы хранения каждого вида пищевой продукции.

35. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с пищевой продукцией не допускаются образования "снеговой шубы" и льда.

36. Холодильное оборудование моют и дезинфицируют по мере загрязнения, образования "снеговой шубы", после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

37. Колоды для разрубания мяса и рыбы используют с гладкой поверхностью, без трещин (из твердых пород дерева). По окончании работы деревянные колоды зачищают, посыпают солью.

38. Для каждого вида пищевой продукции выделяется и используется определенный торговый инвентарь для различных операций в процессе обслуживания покупателей: для расфасовки и отпуска пищевой продукции (отдельные промаркированные разделочные доски, ножи и другой инвентарь).

39. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов объекта содержатся в чистоте.

Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, "санитарного дня", мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, чистки, мойки и дезинфекции торгового оборудования и инвентаря, используемых на объекте, устанавливает субъект торговой деятельности для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

40. Для мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений, дезинсекции, дератизации помещений объектов, грузовых отделений транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемые для транспортировки пищевой продукции используются моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению, согласно документов нормирования.

Средства хранятся в упаковке (таре) изготовителя, в специально определенных местах с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции и используются в соответствии с инструкциями изготовителя по применению.

41. Промаркированный уборочный инвентарь для уборки торговых, складских и других помещений должен храниться отдельно от инвентаря для уборки туалетов, в специально определенных местах. Инвентарь для уборки и дезинфекции туалетов маркируется, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

42. Мероприятия по дезинсекции и дератизации на объектах проводятся в соответствии с документами нормирования, с кратностью, устанавливаемой субъектом торговой деятельности.

### **Параграф 1. Требования к объектам мелкорозничной торговли**

43. Размещение объектов мелкорозничной торговли осуществляется с соблюдением требований настоящих Санитарных правил.

44. На объектах мелкорозничной торговли определяется место для временного хранения однодневного запаса пищевой продукции. Хранение упаковки (тары) на прилегающей территории объекта не допускается.

45. На объекте мелкорозничной торговли реализация пищевой продукции производится:

- 1) упакованной, фасованной пищевой продукции;
- 2) скоропортящейся пищевой продукции при наличии холодильного оборудования;
- 3) горячих готовых кулинарных изделий - из изотермических или подогреваемых емкостей.

46. Реализация плодоовощной продукции, бахчевых культур, вне объектов допускается с использованием торгового оборудования, инвентаря, упаковки, контактирующих с пищевой продукцией.

47. Торговля в розлив напитками на нестационарных объектах мелкорозничной торговли производится при условии использования одноразовой посуды.

48. Для мелкорозничной торговли допускается использование автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации (далее – автомат) пищевой продукции:

1) горячих напитков, первых и вторых горячих блюд, мягкого мороженого и пищевой продукции, в которой используются готовые к применению различные пищевые компоненты и (или) их смеси в заводской упаковке изготовителя, не требующие дополнительной переработки (обработки);

2) пищевой продукции (полуфабрикатов) быстрого приготовления (горячих напитков, газированной воды, горячих первых и вторых блюд, мягкого мороженого, сахарной ваты, поп-корна, чипсов), изготавливающиеся из компонентов непосредственно в устройстве выдачи автомата, снабженные устройствами для их приготовления (сатураторы, смесители, холодильное оборудование, нагревательные элементы);

3) штучной упакованной, фасованной пищевой продукции, готовой к употреблению (в том числе прохладительных напитков, скоропортящейся и замороженной пищевой продукции).

49. Производство (изготовление) полуфабрикатов быстрого приготовления для автоматов осуществляется на объектах общественного питания, объектах по производству (изготовлению) пищевой продукции, соответствующих документам нормирования.

Хранение и транспортировка полуфабрикатов быстрого приготовления к автоматам осуществляется в соответствии с условиями перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции, согласно документов нормирования.

50. Хранение, изготовление и реализация пищевой продукции посредством автомата осуществляется в соответствии с технической документацией (технологической инструкцией, рецептурой) изготовителя такой продукции, мытье и дезинфекция - в соответствии с инструкциями по правилам эксплуатации, мытья и дезинфекции, установленными изготовителем автомата.

51. Для приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции используются автоматы, соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования", утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823 (далее – ТР ТС 010/2011), прошедшие процедуру подтверждения соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности ТР ТС 021/2011. В

автоматах используются соответствующие контрольные приборы, одноразовая посуда.

52. При изготовлении мягкого мороженого в автоматах в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой):

1) используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используют свежеекипяченую питьевую воду;

2) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;

3) изготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;

4) реализация допускается только в местах его изготовления.

53. Хранение пищевых компонентов, готовых к использованию для автоматов, осуществляют в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем такой пищевой продукции.

54. Передвижное, переносное торговое оборудование объекта мелкорозничной торговли по окончании рабочего дня подвергается мытью и дезинфекции на основном объекте (объект по производству (изготовлению) пищевой продукции, объект общественного питания, объект торговли).

55. Объект размещается и технически оснащается при обеспечении условий приема, хранения и реализации пищевой продукции, условий для соблюдения личной гигиены работников.

Продавец объекта мелкорозничной торговли:

1) содержит объект, прилегающую территорию в чистоте;

2) осуществляет прием и реализацию пищевой продукции при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих ее прослеживаемость, подтверждающих качество и безопасность;

3) обеспечивает соблюдение сроков годности, условий хранения и реализации пищевой продукции;

4) соблюдает сроки реализации и требования отпуска пищевой продукции, при отпуске пользуется торговым инвентарем;

5) предохраняет пищевую продукцию от загрязнения;

6) носит чистую специальную одежду;

7) соблюдает правила личной гигиены;

8) имеет при себе личную медицинскую книжку по форме, утвержденной документами нормирования.

## **Параграф 2. Требования к содержанию и эксплуатации продовольственных рынков**

56. Территория продовольственного рынка разделяется на функциональные зоны: торговую, складскую и административно-хозяйственную, для стоянки транспортных средств. При эксплуатации рынка обеспечивается соблюдение функционального зонирования территории. Предусматривается обеспечение въездов и выездов, подъездных путей и пешеходных развязок. Территорию, здания, сооружения и торговые места продовольственного рынка содержат в чистоте.

57. В складской зоне располагаются помещения для хранения пищевой продукции, холодильное оборудование.

58. В административно-хозяйственной зоне отводятся места для охраны, администраторов рынка, стоянки для автотранспорта, площадки с контейнерами для сбора мусора и пищевых отходов, туалеты.

59. На территории продовольственного рынка оборудуются туалеты для персонала и посетителей с централизованным водоснабжением и водоотведением, с числом санитарных приборов не менее одного на 50 торговых мест.

В населенных пунктах, где отсутствуют централизованные системы водоснабжения и водоотведения, допускается установка надворного туалета и (или) биотуалета.

60. Устройство и оборудование на территории рынка объектов общественного питания и торговли, производятся в соответствии с требованиями документов нормирования.

61. При наличии специально определенных мест на продовольственном рынке допускается оптовая торговля плодоовощной пищевой продукцией с транспортных средств.

62. В торговой зоне отводятся торговые места площадью из расчета не менее 6 м<sup>2</sup> на одно торговое место, предусматривают места для размещения объектов общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории.

63. Для персонала и посетителей на территории продовольственного рынка устанавливаются устройства для мытья рук, торгового оборудования, инвентаря, фруктов и овощей.

64. Прием, хранение, транспортировка и реализация не переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится при наличии результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

65. Реализация пищевой продукции (мясной, рыбной, молочной, плодоовощной продукции, бахчевых культур) осуществляется на специально определенных торговых местах, с использованием торгового оборудования, инвентаря, упаковки, контактирующих с пищевой продукцией, прошедшие

оценку (подтверждение) соответствия, имеющие документы, подтверждающие их соответствие (сертификаты, декларации о соответствии Союза), с соблюдением принципов товарного соседства, условий хранения и реализации, предъявляемых к каждому виду пищевой продукции. Реализацию плодоовощной продукции и бахчевых культур осуществляют путем, предохраняющим их от непосредственного соприкосновения с землей.

66. На продовольственном рынке не допускается реализация:

- 1) домашних животных, скота и птицы в живом виде;
- 2) герметически упакованной консервированной пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;
- 3) кондитерских изделий, кулинарных (мясных и рыбных, овощных, мучных) изделий непромышленного (домашнего) изготовления;
- 4) грибов свежих и переработанных непромышленного (домашнего) изготовления.

## **Глава 5. Требования к приему, хранению, транспортировке, переработки (обработки) продовольственного (пищевого) сырья, расфасовки и реализации пищевой продукции**

67. Прием пищевой продукции осуществляется на объектах встроенных в жилые здания при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, не имеющего окон и (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны автомагистралей. Завоз пищевой продукции в ночное время (с 23-00 до 6-00 часов) на объекты, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения не проводится.

68. Пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность, а также информацией об условиях хранения, транспортировки и сроке годности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительных документах указывается время и дата изготовления, температура хранения и конечный срок реализации продукции.

69. Количество принимаемой скоропортящейся пищевой продукции определяется объемом холодильного оборудования (для хранения данного вида продукции), имеющегося на объекте.

70. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, холодильным оборудованием для раздельного хранения сырья, готовой пищевой продукции, помещениями для хранения упаковки и вспомогательных материалов, оборудованные полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов,



обеспечивающих их чистку, мойку и дезинфекцию. Пищевую продукцию в них размещают партиями, хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках.

71. При хранении, транспортировке и реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения, транспортировки и сроки годности, установленные изготовителем продукции, в соответствии с нормативными документами и (или) технической документацией изготовителя, в случае отсутствия установленных условий транспортировки – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

72. Поступление пищевой продукции в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки.

73. Хранение, транспортировка, расфасовка и реализация пищевой продукции на объектах осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельную транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией.

74. Пищевую продукцию, имеющую специфический запах, хранят, транспортируют отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи.

Реализация пищевой продукции совместно с непищевой продукцией (непродовольственными товарами) допускается только в упаковке изготовителя такой продукции.

75. Для транспортировки пищевой продукции используют транспортные средства и (или) контейнера с грузовыми отделениями, внутренняя поверхность которых выполнена из моющих и нетоксичных материалов, подвергающихся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

76. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения используются транспортные средства и (или) контейнеры, оснащенные оборудованием, обеспечивающими возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, поддерживающими необходимые температуры транспортировки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурных режимов.

77. Транспортировка жидкой и сыпучей неупакованной пищевой продукции осуществляется в опломбированных маркированных емкостях, цистернах, предназначенных только для их перевозки.

78. Во время приема, транспортировки и разгрузки пищевую продукцию предохраняют от атмосферных осадков, влаги.

79. Транспортировка скоропортящейся пищевой продукции производится транспортными средствами с охлаждаемыми, изотермическими кузовами, рефрижераторами, обеспечивающими температурные режимы транспортирования.

80. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

81. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке, с периодичностью, установленной объектом, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям документов нормирования.

82. Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевой продукции:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в упаковку) хранится на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя;

2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя, температура хранения от 0<sup>o</sup>C до минус 2<sup>o</sup>C не более двух суток;

3) хранение сыпучих видов пищевой продукции производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 процентов (далее – %), на стеллажах;

4) плодоовощная продукция в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения подвергается переборке и очистке;

5) картофель, предназначенный для оптовой торговли, хранится в темных помещениях и (или) с использованием упаковки, защищающей его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

## **Параграф 1. Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции**

83. Пищевую продукцию расфасовывают с использованием упаковки, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, соответствующую требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающие ее прослеживаемость, подтверждающие ее качество и безопасность.

Упаковку используют прочную, чистую, сухую, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально определенном месте, не допускается хранение на полу.

84. При расфасовке пищевой продукции объектами розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке указывается наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения.

85. На объектах розничной и оптовой торговли в процессе реализации не допускается расфасовка в потребительскую упаковку с изменением количества и (или) вида упаковки мясной и другой скоропортящейся пищевой продукции, поступающей для реализации на объекты, в случае отсутствия в маркировке изготовителя такой продукции информации о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности).

В маркировке мясной и другой скоропортящейся пищевой продукции, упакованной в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно указывается информация о дате ее упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда на объектах такая продукция упаковывается в присутствии потребителя.

86. Сведения в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, а также пищевой продукции, расфасовка которой осуществляется объектами розничной торговли в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции.

87. Маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида продукции сохраняется до окончания сроков годности, до полной ее реализации.

88. При отпуске покупателям нефасованной, неупакованной пищевой продукции в потребительскую упаковку продавец пользуется торговым инвентарем, разовыми перчатками.

89. Реализация пищевой продукции из вскрытой потребительской упаковки, неупакованной в потребительскую упаковку, или если часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, осуществляется в течение срока годности и с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем данной продукции, с доведением информации о такой продукции до потребителя.

90. Не допускается:

1) взвешивание пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов;

2) реализация кондитерских изделий без упаковки;

3) хранение хлеба и хлебобулочных изделий "навалом", вплотную со стенами помещений, без подтоварников;

4) нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями;

5) транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий "навалом", а также в упаковке, используемой для другой пищевой продукции;

6) прием, хранение, транспортировка и реализация продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов при их производстве;

7) реализация:

творога, молочных коктейлей, изготовленных из непастеризованного молока; яиц в отделах (секциях), реализующих нефасованную пищевую продукцию, готовую к употреблению;

8) отпуск покупателям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такую продукцию собирают в специальную промаркированную емкость для последующей утилизации.

91. При обнаружении в процессе хранения и реализации хлеба и хлебобулочных изделий признаков "картофельной болезни", полки для хранения промывают теплой водой с моющим средством и протирают 3 % раствором уксусной кислоты. В целях предупреждения картофельной болезни не реже 1 раза в неделю полки для хранения хлеба промывают теплой водой с моющими средствами, протирают 1 % раствором уксусной кислоты и затем просушивают.

92. На объектах не допускается прием, хранение, транспортировка и реализация пищевой продукции, которая:

1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;

2) имеет явные признаки недоброкачества, отличные от признаков указанных в нормативных документах и (или) технической документации изготовителя такой пищевой продукции;

3) не имеет товаросопроводительных документов, содержащих сведения, подтверждающих ее место происхождения и прослеживаемость, удостоверяющих качество и безопасность;

4) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;

5) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

6) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;

7) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;

8) отсутствие на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или) товаросопроводительных документов, температурно-влажностным режимам ее хранения;

9) является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке.

93. Допускается на объектах осуществлять упаковку пищевой продукции под вакуумом с соблюдением условий хранения, транспортировки и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции, с указанием в маркировке соответствующей информации ("упаковано под вакуумом").

94. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, нормативным документам и (или) технической документации изготовителя, представляющая опасность для здоровья населения, не допускается к реализации. Принятие решения о возможности утилизации и утилизация такой продукции осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011, Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

## **Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления**

95. Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте, на стационарных объектах – обеспечивается функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения.

96. При входе в здание объектов, вдоль линии торговых рядов на рынках устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

97. В хозяйственной зоне объекта и (или) в специально определенном месте устраивается площадка для сбора мусора и пищевых отходов, с водонепроницаемым покрытием, с установкой отдельных контейнеров для сбора мусора и пищевых отходов или закрываемые емкости, конструкции, используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их очищение и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных, предотвращающие загрязнение окружающей среды, попадание в них атмосферных осадков, влаги.

Вывоз мусора и пищевых отходов осуществляют по мере их заполнения. Допускается использование пищевых отходов на корм скоту.

## **Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля, условиям труда и бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала**

98. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии с документами нормирования, а также требованиями настоящей главы Санитарных правил.

99. В ходе государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля на объектах проводятся следующие лабораторно-инструментальные исследования (испытания) с периодичностью и по основаниям, установленным статьей 141 Предпринимательского кодекса Республики Казахстан от 29 октября 2015 года (далее – Предпринимательский кодекс), за:

1) качеством и безопасностью: пищевой продукции – на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности; упаковки – на показатели токсикологической безопасности, на соответствие маркировки идентификационным признакам; воды (при использовании местных водоисточников) – на микробиологические показатели;

2) санитарно-эпидемиологическим состоянием торгового оборудования, инвентаря, используемого при расфасовке, автоматическом приготовлении (изготовлении) пищевой продукции, качеством их дезинфекции - исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов: бактерий группы кишечной палочки;

3) соблюдением санитарно-гигиенических режимов приема, хранения, транспортировки, расфасовки и реализации пищевой продукции, условий труда работающих: микроклимат, освещенность, шум и вибрация от работающего оборудования, в том числе вентиляционного (для объектов, размещенных в

жилых зданиях и зданиях иного назначения), содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (для объектов оптового хранения пищевой продукции, использующих холодильное оборудование промышленного типа).

100. Отбор образцов пищевой продукции, объектов окружающей среды осуществляется в соответствии с требованиями статьи 21 Кодекса, статьи 137 Предпринимательского кодекса, технических регламентов, нормативных документов, технической документации изготовителя на продукцию, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований.

101. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований пищевой продукции по одному из показателей требованиям нормативных документов и (или) технической документации изготовителя на продукцию (если данное предусмотрено в них), в зависимости от вида продукции, повторно исследуется удвоенное количество образцов, взятых из той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

До получения результатов повторного исследования, партия пищевой продукции находится на ответственном хранении.

102. На объектах в смывах с рабочих поверхностей торгового оборудования и инвентаря, используемых при расфасовке, упаковки (тары) допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 5 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позднее 50 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке соблюдения режима дезинфекции.

103. Санитарно-бытовое обеспечение работников объекта осуществляется в соответствии с видом и типом объекта, согласно требований настоящих Санитарных правил и документов нормирования.

На стационарном объекте площадью от 1000 м<sup>2</sup> и от 50 торговых мест устраивают бытовые помещения: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды, помещение для стирки и сушки специальной одежды, санитарный узел с раковиной для мытья рук, оборудованных подводкой горячей и холодной воды, оснащенных смесителями, устройствами и средствами для мытья и сушки рук. На объектах временной мелкорозничной торговли вместо гардеробной допускается выделять место для хранения личных вещей.

104. При оптовых продовольственных складах предусматривается обогреваемое помещение для обслуживающего персонала.

105. Работники объекта обеспечиваются чистой специальной одеждой.

106. Стирка и дезинфекция специальной одежды на объекте площадью от 1000 м<sup>2</sup> и от 50 торговых мест проводится централизованно, на остальных – определяется субъектом предпринимательства.

107. Работники объекта, лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, расфасовкой, реализацией пищевой продукции, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, проходят медицинские осмотры в соответствии с документами нормирования. Личная медицинская книжка с отметкой о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуска к работе хранится на рабочем месте.

108. Работники объекта, лица, занятые приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, расфасовкой, реализацией пищевой продукции, соблюдают личную гигиену, следят за чистотой рук, специальной одежды и обуви. При выходе из объекта и перед посещением туалета специальная одежда снимается.

109. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочих местах.

110. Персонал, занятый ремонтными работами торгового и холодильного оборудования обеспечивается специальной одеждой, инструменты переносятся в специальных закрытых ящиках с ручками, для предотвращения попадания чужеродных веществ в пищевую продукцию.

111. В случае угрозы завоза и распространения инфекционных заболеваний, на объектах оптовой и розничной торговли пищевой продукцией на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина вводятся ограничительные мероприятия и обеспечивается соблюдение усиленного санитарно-дезинфекционного режима в соответствии с требованиями согласно приложению 3 к настоящим Санитарным правилам.

**Сноска. Санитарные правила дополнены пунктом 111 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 ( вводится в действие со дня его первого официального опубликования).**

Приложение 1  
к Санитарным правилам  
"Санитарно-  
эпидемиологические  
требования к объектам оптовой  
и розничной торговли  
пищевой продукцией"

**Минимальные площади и набор помещений объекта торговли  
пищевой продукцией с торговой площадью до 50 м<sup>2</sup>**



- 1) торговый зал – не менее 15 м<sup>2</sup>;
- 2) склад с участком по подготовке пищевой продукции к продаже, моечной с раковиной – не менее 8 м<sup>2</sup>;
- 3) комната персонала – не менее 6 м<sup>2</sup>;
- 4) санитарный узел – не менее 1,5 м<sup>2</sup> (в не канализованных и частично канализованных населенных пунктах допускается оборудование умывальником и надворным туалетом).

Примечание: Допускается совмещение бытового помещения со складом при площади склада не менее 10 м<sup>2</sup>.

Приложение 2  
к Санитарным правилам  
"Санитарно-  
эпидемиологические  
требования к объектам оптовой  
и розничной торговли  
пищевой продукцией"

### Расчетные температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях объектов розничной торговли

№ п/ п	Помещения	Допустимая температура воздуха для холодного периода года, °С	Кратность воздухообмена или количество воздуха, удаляемого из помещений	
			приток	вытяжка
1	2	3	4	5
1.	Торговые залы объектов торговли площадью 400 м <sup>2</sup> и менее по реализации пищевой продукции ** *	+16	-	1
2.	Торговые залы объектов торговли площадью более 400 м <sup>2</sup> пореализации пищевой продукции ***	+16	по расчету	
3.	Разрубочная	+ 10	3	3
4.	Разгрузочные помещения	+ 10	по расчету	
5.	Помещения для подготовки пищевой продукции к продаже (при размещении в отдельном помещении), комплектовочные, приемочные	+ 16	2	1
6.	Кладовые (неохлаждаемые):			
	1) хлеб, кондитерские изделия;	+ 16	-	0,5
	2) гастрономия, рыба, молоко, фрукты, овощи, соленья, вина, напитки;	+ 8	-	2
	3) обувь, парфюмерия, товары, бытовой химии, химикаты; **	+ 16	-	2
	4) прочие товары **	+ 16	-	0,5

7.	Помещения демонстрации новой пищевой продукции (при размещении в отдельном помещении)	+ 16	2	2
8.	Гладильные	+ 16	по расчету	
9.	Камеры для мусора (неотапливаемые)	-	-	1
10.	Помещения для механизированного прессования бумажных отходов	+ 16	-	1,5
11.	Помещения для хранения упаковочных материалов и инвентаря	+ 16	-	1
12.	Хранение контейнеров обменного фонда	-	-	1
13.	Хранение тары	+ 8	-	1
14.	Хранение уборочного инвентаря, моющих средств	+ 16	-	1,5
15.	Бельевая	+ 18	-	0,5
16.	Охлаждаемые камеры *:			
	1) мясо, полуфабрикаты, гастрономия, рыба;	- 2	-	-
	2) фрукты, овощи, кондитерские изделия, напитки;	+ 4	4	4
			(периодически)	
	3) мороженое, пельмени;	- 15	-	-
	4) пищевые отходы	+ 2	-	10
17.	Машинные отделения охлаждаемых камер с воздушным охлаждением	+ 5	по расчету	
18.	Машинные отделения охлаждаемых камер с водяным охлаждением	+ 5	2	3
19.	Канторские помещения, комната персонала, главная касса, помещение охраны, опорный пункт	+ 18	-	1
20.	Гардеробные, подсобная, объектов питания для персонала, комната для персонала	+ 16	-	1
21.	Общественные туалеты для покупателей и туалеты для персонала	+ 16	-	50 м <sup>3</sup> /ч на 1 унитаз
22.	Душевые	+ 25	-	5
23.	Комната-профилакторий (при размещении магазина в подземных этажах)	+ 20	-	60 м <sup>3</sup> /ч на человека
24.	Помещения приема и выдачи заказов	+ 16	-	1

**Примечания:**

\* Расчетная температура для охлаждаемых камер принята на все периоды года;

\*\* Кладовые с химическими, синтетическими или иными пахучими веществами, а также при размещении помещений подготовки товаров к продаже на площади кладовых и наличии постоянных рабочих мест предусматривают подачу приточного воздуха (для постоянно работающих – из расчета  $60 \text{ м}^3/\text{ч}$  на 1 рабочее место);

\*\*\* При размещении помещений для дополнительного обслуживания в торговом зале расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена принимают не ниже указанных для торговых залов.

Для кафетериев, сок-баров, объектов питания, кулинарных цехов, в том числе и для их подсобных помещений – расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена принимают в соответствии с требованиями документов нормирования.

Расчетную температуру воздуха и кратность воздухообмена для объектов питания принимают в соответствии с требованиями документов нормирования.

1. При размещении помещений объектов розничной торговли в подземных этажах предусматривают системы механической приточно-вытяжной вентиляции с воздухообменом в торговых залах не менее  $30 \text{ м}^3/\text{ч}$  на человека, а в служебно-бытовых помещениях – не менее  $60 \text{ м}^3/\text{ч}$  на человека;

2. В помещениях № 1, 2, 5, 7, 14-16, 20-22 и 24 по заданию на проектирование допускается принимать кратность воздухообмена выше указанной в таблице;

3. В торговых залах обеспечивают дежурное отопление с температурой воздуха плюс  $10^\circ\text{C}$ .

Приложение 3  
к Санитарным правилам  
"Санитарно-эпидемиологические  
требования  
к объектам оптовой и розничной  
торговли пищевой продукцией"

**Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина**

Сноска. Санитарные правила дополнены приложением 3 в соответствии с приказом Министра здравоохранения РК от 05.07.2020 № ҚР ДСМ-78/2020 ( вводится в действие со дня его первого официального опубликования).

1. У входа, в холлах торговых залов, коридорах через каждые 50-100 м, у входа в лифты и санитарные узлы устанавливаются санитайзеры с кожным антисептиком.

2. В здании и на территории рынка персоналу, продавцам и посетителям нахождение осуществляется в медицинских масках, продавцам – в масках и перчатках.

3. Администрацией рынка назначается лицо, ответственное за обеспечение контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение журнала проведения инструктажа, утилизацией масок и салфеток, обработкой оборудования и инвентаря, уборкой помещений).

4. Администрация рынка обеспечивает:

1) наблюдение за персоналом и продавцами (опрос состояния и термометрия) на входе (ресепшин, пункт охраны) на рынок;

2) наличие неснижаемого запаса средств индивидуальной защиты (маски, перчатки), антисептиков для рук, дезинфицирующих средств;

3) проведение инструктажа среди работников о необходимости соблюдения правил личной/производственной гигиены и контроля за их неукоснительным соблюдением;

4) наличие в санитарных узлах средств личной гигиены (жидкое мыло, антисептики);

5) оказание услуг населению (персонал и продавцы, имеющие непосредственный контакт с посетителями) в масках, одноразовых перчатках, подлежащих замене не менее двух раз в смену и при нарушении целостности с обработкой рук антисептиками;

6) содержание прилегающей территории в чистоте, своевременный вывоз мусора, проведение 1 раз в неделю "санитарного" дня;

7) бесперебойную работу вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов) внутри помещений, с обеспечением соблюдения режима проветривания;

8) неснижаемый (не менее чем пятидневный) запас дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, обработки рук персонала, средств индивидуальной защиты органов дыхания;

9) контроль соблюдения социального дистанцирования между покупателями не менее одного метра.

5. Очереди более 5 человек с ограничением количества одновременно обслуживаемых посетителей не образуются.

6. Уборочный инвентарь (ведра, щетки, тряпки) после использования промывается и хранится в специально выделенных местах.

7. Каждые 2 часа проводится проветривание рабочих мест в помещениях для посетителей.

8. Влажная уборка производственных и бытовых помещений с дезинфекцией средствами вирулицидного действия проводится не менее 2 раз в день с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы).

9. Дезинфицирующие средства хранятся в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в инструкциях по их применению.