

Санитарные нормы и правила
«Санитарно-эпидемиологические
требования для организаций,
осуществляющих торговлю
пищевой продукцией»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, микроклимату, освещению, вентиляции, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, обращению пищевой продукции, личной гигиене работников организаций, а также деятельности индивидуальных предпринимателей, осуществляющих торговлю пищевой продукцией, (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. Для целей настоящих Санитарных норм и правил:

2.1. под мелкорозничной (торговой) сетью понимается торговая сеть (совокупность торговых объектов, расположенных в пределах конкретной территории или принадлежащие на праве собственности, праве хозяйственного ведения, праве оперативного управления или на ином законном основании одному юридическому лицу и (или) индивидуальному предпринимателю), представленная магазинами, павильонами, киосками, палатками, а также передвижными средствами развозной и разносной торговли;

2.2. к передвижным средствам развозной и разносной торговли относятся: торговые автоматы, автомагазины, автолавки, тележки, лотки, корзины и иные нестационарные торговые объекты;

2.3. к пищевой продукции относятся: продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе, пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные (в том числе пиво) и безалкогольные

напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

3. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

4. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

5. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

6. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

7. Территория организации должна быть благоустроена, содержаться в чистоте в любое время года (уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости).

8. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки организации должны иметь ровное, сплошное твердое (заасфальтированное или замощенное) покрытие без выбоин и иных дефектов.

9. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

10. Места для хранения тары на территории организации должны оборудоваться навесами.

11. Перед каждым входом с территории организации в производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

12. При размещении организации в жилых зданиях загрузка (разгрузка) пищевой продукции должна выполняться с торцов жилых

зданий, не имеющих окон, или из подземных тоннелей, или со стороны магистралей при наличии закрытых разгрузочных помещений. При технико-экономическом обосновании в сложных градостроительных условиях загрузка (разгрузка) пищевой продукции может осуществляться со стороны входов в жилые здания при условии устройства закрытых разгрузочных помещений. Закрытые разгрузочные помещения могут не предусматриваться при общей площади организации до 150 м². При общей площади организации не более 50 м² загрузка (разгрузка) может осуществляться через входную дверь в организацию, но только до начала работы организации, либо во время рабочего перерыва в организации.

13. Надворные туалеты, расположенные на территории организации, должны находиться на расстоянии не менее 20 м от производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации и содержаться в чистоте.

14. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

15. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

16. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться постоянно в достаточном количестве;

соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

17. Система технического водоснабжения организации должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Обе указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора этих систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

18. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним»).

19. Прокладка внутренних сетей водоотведения под потолком помещений организации, предназначенных для приема, хранения, подготовки, производства и реализации пищевой продукции, запрещается.

Стояки системы водоотведения организации могут прокладываться в производственных и складских помещениях организации в оштукатуренных коробах без ревизий.

Не допускается прокладывать стояки бытовой системы водоотведения из верхних этажей жилых, общественных, административных, производственных зданий в помещениях организации, предназначенных для приема, хранения, подготовки, производства и реализации пищевой продукции.

20. В организациях, размещенных в жилых, общественных, административных, производственных зданиях, сети хозяйственно-бытовой и производственной системы водоотведения с системой водоотведения этих зданий объединять запрещается.

21. Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую к организации территорию, а также устройство поглощающих колодцев запрещается.

22. Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора запрещается.

ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

23. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

24. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

25. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а при необходимости, – местным или комбинированным.

26. Устройство светильников в помещениях организации, где происходит хранение, подготовка и реализация пищевой продукции, должно препятствовать попаданию в нее осколков стекла, в том числе, путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

27. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

28. Запрещается загромождать световые проемы тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

29. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

30. Разбитые стекла в окнах необходимо своевременно заменять целыми.

31. Организация должна быть обеспечена кроме основного освещения также аварийным.

32. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату в организациях, а также требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

33. В помещениях организации для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

34. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны оборудоваться системами приточно-вытяжной механической вентиляции.

Отверстия систем вентиляции должны быть закрыты мелкоячеистой металлической сеткой.

35. Охлаждаемые камеры помещений организации, предназначенных для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени, должны быть оборудованы системами механической приточной вентиляции, не связанными с другими системами вентиляции организации.

36. В системах механической приточной вентиляции организации должна быть предусмотрена очистка подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года.

37. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, вредных веществ, должны оборудоваться локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

38. Помещения организации, предназначенные для расфасовки сыпучей пищевой продукции и места термоупаковки пищевой продукции в полимерную пленку, должны быть оборудованы системой местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением (типа бортовых отсосов) предотвращающей прохождение загрязняющих веществ (пыли, продуктов деструкции полимерных материалов и

других) через зону дыхания работников организации, занятых на данных работах.

39. Вентиляционные каналы, воздуховоды системы вентиляции организации должны разбираться и очищаться по мере загрязнения.

40. Системы вентиляции не должны генерировать шум и вибрацию, превышающие допустимые уровни.

41. Система вентиляции организаций, расположенных в жилых, общественных, административных, производственных зданиях, должна быть оборудована отдельно от системы вентиляции этих зданий.

Для помещений организации, предназначенных для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, системы вентиляции должны оборудоваться отдельно.

42. В организациях площадью до 50 м² естественное вентилирование помещений организации осуществляется за счет форточек, фрамуг, дверей и особенностей строительных конструкций.

ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

43. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

44. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

45. Располагать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники организации непосредственно под жилыми помещениями или рядом с ними запрещается.

46. Система холодоснабжения организации путем выносного или центрального холода не должна вызывать в жилых помещениях превышение допустимых уровней шума и вибрации.

47. Разгрузочные платформы организации должны быть оборудованы:

навесами для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков;
подводкой воды для мытья разгрузочной платформы.

48. Организации, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь следующие изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевой продукции к реализации: помещения

для подготовки гастрономических, молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей, которые должны быть максимально приближены к загрузочным помещениям и местам реализации и не должны быть проходными.

49. В случае реализации организацией мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубам должно быть выделено помещение разрубочной для мяса, с установкой в нем моечной ванны и дополнительного холодильника.

50. Организации, площадью до 50 м² должны иметь следующий минимальный набор помещений:

торговый зал;

склад с участком по подготовке пищевой продукции к продаже;

комната работников (заведующего);

туалет для работников (в не канализованной и частично канализованной местности может оборудоваться надворный туалет).

Комната работников (заведующего) может совмещаться со складом, при этом площадь склада должна составлять не менее 10 м².

51. При торговле свежей рыбой и рыбной продукцией для их хранения должны быть предусмотрены отдельные холодильники.

52. В организациях, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные помещения для групп пищевой продукции. Фасовочные помещения организации должны быть оборудованы двухсекционными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

53. В организациях, работающих с оборотной тарой для пищевой продукции, должны быть оборудованы помещения для хранения и санитарной обработки оборотной тары.

54. Продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке должна осуществляться организациями в условиях, исключающих возможность контакта непродовольственных товаров с пищевой продукцией, как при хранении, так и при реализации. Помещения, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными.

55. В торговых помещениях организации, должны выделяться отдельные торговые зоны (отделы, места) для торговли пищевой продукцией, непродовольственными товарами, кормами для животных.

56. В организации все административные и бытовые помещения для работников должны быть изолированы от помещений для хранения, производства, подготовки и реализации пищевой продукции.

57. Размещение помещений организации, предназначенных для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе охлаждаемых камер, под душевыми, туалетами и моечными запрещается.

58. Прокладка трубопроводов систем водоснабжения, водоотведения, отопления, воздухопроводов вентиляционных систем организации через охлаждаемые камеры не допускается.

59. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко подвергающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к трапам.

Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

60. Уборка полов в помещениях организации должна проводиться влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании рабочей смены.

61. При уборке полов в помещениях организации должна быть исключена возможность загрязнения пищевой продукции, оборудования, инвентаря.

62. Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения пищевой продукции.

63. Потолки должны содержаться в чистоте.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

64. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

65. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

66. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

67. Двери организации должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

68. Двери помещений организации должны ежедневно промываться горячей водой с моющим средством и насухо протираться. Тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери должны промываться по мере необходимости.

69. Поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

70. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

71. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещается.

72. Туалеты для работников организации должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

73. Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых находится пищевая продукция.

74. Раковины для мытья рук в организации должны быть обеспечены дозатором с жидким мылом, средством для дезинфекции рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

75. Уборка производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должна производиться уборщиками, а уборка торговых мест, холодильного и торгового оборудования – продавцами после окончания рабочей смены и при необходимости в процессе работы.

76. Организация должна быть обеспечена уборочным инвентарем, моющими средствами и средствами дезинфекции в необходимом количестве для проведения уборки помещений.

77. Ступени лестничных клеток должны промываться по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила лестничных клеток должны промываться ежемесячно горячей водой с моющим средством и дезинфицироваться.

78. Кабины подъемников (лифтов) ежедневно должны очищаться и протираться.

79. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению; просушиваться и храниться в чистом виде.

80. Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в специально выделенных местах. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств в организациях общей площадью свыше 500 м² должны быть выделены помещения, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, устройством для сушки уборочного инвентаря и шкафом для хранения уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции.

81. Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, ларей, охлаждаемых и неохлаждаемых торговых витрин, прилавков, полок должен использоваться отдельный маркированный уборочный инвентарь.

82. Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться металлические или пластмассовые бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, бачки должны очищаться, а по окончании работы – промываться моющими средствами, обрабатываться средствами дезинфекции и ополаскиваться горячей водой.

83. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны убираться.

84. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий отличительную маркировку.

85. При уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки смывных бачков унитазов и поверхности, соприкасающиеся с руками, должны протираться отдельно выделенной тканью, смоченной раствором средств дезинфекции.

86. Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

87. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с пищевой продукцией.

88. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством, подготовкой и реализацией пищевой

продукции.

89. Объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

90. При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

91. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

92. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

93. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

94. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий деятельность организации запрещается.

95. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ

96. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организаций и технологии производства.

97. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

свободный доступ работников организации к оборудованию;

возможность проведения контроля процессов производства, подготовки и реализации пищевой продукции;

возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;

исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

98. Применяемые в организации оборудование, инвентарь, упаковочные средства, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном

законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами.

99. Оборудование, инвентарь и тара в организации должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться только по назначению, находиться в исправном состоянии, быть чистыми и по окончании работы должны содержаться в чистоте.

100. Инвентарь, посуда, тара, внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

101. Не допускается использование в организации эмалированных емкостей с наличием повреждений эмали.

102. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны применяться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

103. Емкости для приготовления растворов кислот должны быть выполнены из материалов, устойчивых к действию кислот.

104. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из помещений организации.

105. Запрещается использование в помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением.

106. Все холодильное оборудование организации должно быть оснащено термометрами контроля температурного режима хранения пищевой продукции. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

107. Разделочные доски, колоды для разруба мяса должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без сколов и трещин, либо из материалов, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, для контакта с пищевыми продуктами.

108. Колода для разруба мяса должна устанавливаться на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы должна зачищаться ножом и посыпаться солью. По мере необходимости колода должна спиливаться и остругиваться.

109. Для каждого вида пищевой продукции в организации должны выделяться отдельные разделочные доски и ножи с четкой буквенной или отличительной цветовой маркировкой, которые должны храниться в

соответствующих помещениях организации на специально отведенных местах и использоваться строго по назначению.

110. При проведении ремонта оборудования организации должны применяться меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

111. Инструменты, предназначенные для ремонтных работ, должны переноситься в специальных закрытых ящиках с ручками.

112. Пуск в эксплуатацию оборудования организации после ремонта разрешается только после проведения санитарной обработки оборудования.

113. Контейнеры, инвентарная тара, а также чашки и платформы весов, гири ежедневно и по мере загрязнения должны промываться с применением моющих средств и просушиваться.

114. Мытье торгового инвентаря ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищевой продукции с торгового инвентаря;

мытьё торгового инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50 °С;

ополаскивание торгового инвентаря горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С;

просушивание торгового инвентаря на специальных полках или решетках.

115. Ванны для мытья торгового инвентаря должны регулярно промываться горячей проточной водой с применением моющих средств и средств дезинфекции.

116. Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары должны ежедневно очищаться, замачиваться в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, обрабатываться средствами дезинфекции, промываться проточной водой, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

117. Изотермические емкости, используемые для торговли квасом, пивом и безалкогольными напитками, должны подвергаться санитарной обработке в организации-изготовителе.

118. Мытье автоматов по продаже пищевой продукции должно осуществляться в соответствии с инструкцией по их эксплуатации и санитарной обработке.

119. Отходы, образующиеся в процессе производства и реализации пищевой продукции, должны регулярно удаляться из помещений организации.

120. Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

121. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения пищевой продукции.

ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

122. Все поступающее в организацию сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

123. Хранение скоропортящейся, замороженной и особо скоропортящейся пищевой продукции в условиях охлаждения должно обеспечиваться во всех помещениях организации.

124. Тара и упаковка принимаемой пищевой продукции должна быть прочной, чистой, сухой, без посторонних запахов и нарушения целостности.

125. При хранении пищевой продукции в организации ее перемещение из тары поставщика в другую тару не допускается.

126. В организациях, расположенных во встроенных, пристроенных помещениях жилых, общественных, административных, производственных зданий, завоз пищевой продукции и вывоз тары в ночное время (с 22:00 до 6:00) запрещен.

127. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) товаров.

128. Размораживание (дефростация) пищевой продукции в организации не допускается.

129. При хранении пищевой продукции в организации должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Пищевая продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей запаха.

130. Испорченная и (или) подозрительная по качеству пищевая продукция, пищевая продукция с истекшим сроком годности должна храниться в организации изолировано от доброкачественной пищевой продукции.

131. Не допускается совместное хранение в организации: сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией;

испорченной, с истекшим сроком годности или подозрительной по качеству пищевой продукции с доброкачественной пищевой продукцией.

Запрещается хранение тары, транспортных средств, хозяйственных материалов и непродовольственных товаров в помещениях организации, предназначенных для хранения пищевой продукции.

132. Вся пищевая продукция в помещениях организации, холодильных камерах (шкафах), предназначенных для хранения пищевой продукции, должна храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, на высоте не менее 0,15 м от пола.

133. Складирование пищевой продукции вблизи коммуникаций систем водоснабжения и водоотведения организации, отопительных приборов, вне помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции, и охлаждаемых камер организации, а также складирование незатаренной пищевой продукции непосредственно на полу, навалом запрещается.

134. Использование в качестве оборотной тары для транспортировки и хранения пищевой продукции мешков, картонных коробок или случайной тары, которая не может быть подвергнута периодической мойке и дезинфекции, запрещается.

135. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины в холодильной камере (шкафу) подвешиваются на крючьях. Они не должны соприкасаться между собой, со стенами и полом помещения холодильной камеры. Мороженое мясо должно храниться штабелями на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры.

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

136. Охлажденная рыба должна храниться в таре поставщика при температуре не выше 2°C. Мороженая рыба должна храниться в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях живая рыба должна храниться в аквариуме с чистой водой и аэрацией. Хранение в аквариуме снулой рыбы запрещается.

137. Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в организации в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях организации. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на высоте менее 0,35 м от пола запрещается.

138. В случаях обнаружения в процессе хранения или торговли

признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью:

хлеб и хлебобулочные изделия должны быть изъяты из помещений организации, предназначенных для их хранения, и торговых помещений организации;

полки, предназначенные для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, должны быть промыты теплой водой с добавлением моющих средств и обработаны 3% раствором уксусной кислоты.

139. В организациях полки для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны промываться теплой водой с добавлением моющих средств не реже одного раза в неделю, после чего обрабатываться 1% раствором уксусной кислоты и просушиваться.

140. При приемке в организации кондитерских изделий с кремом перекладывать их из тары поставщика, а также реализовывать их в неупакованном виде по методу самообслуживания запрещается.

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

Транспортировка, перенос тортов и (или) пирожных в организациях на открытых листах или лотках запрещается.

142. На переработку в организацию-изготовитель могут быть возвращены из организаций кондитерские изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы.

143. Запрещается возвращать на переработку в организацию-изготовитель кондитерские изделия:

с кремом с истекшим сроком годности;

с кремом с не истекшим сроком годности в случае нарушения условий их хранения в организации в соответствии с установленными требованиями;

загрязненные;

с измененным запахом и привкусом;

содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, картофельной болезнью или другими видами порчи;

крошку мучных кондитерских изделий.

144. Кондитерские изделия, возвращаемые в организацию-изготовитель для переработки, должны храниться в организации отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации.

145. Возврат в организацию-изготовитель кондитерских изделий для переработки, должен осуществляться в сухой, чистой таре, не имеющей постороннего запаха, предназначенной для транспортировки кондитерских изделий, специализированным транспортным средством.

Затаривание кондитерских изделий в мешки не допускается.

146. Тара, в которой были возвращены кондитерские изделия, должна быть вымыта и продезинфицирована.

147. В случае выявления более 2% бомбажа в одной партии консервов администрация организации должна прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом организацию-изготовителя (импортера) и территориальные органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, для решения вопроса о дальнейшей утилизации данной пищевой продукции.

148. Хранение сыпучей пищевой продукции должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях организации, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха в помещениях не более 75%.

Сыпучая пищевая продукция должна храниться в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 0,5 м от стен, с разрывом между штабелями не менее 0,75 м.

149. Йодированная соль должна храниться в сухом темном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

150. Свежие плоды и овощи должны храниться в затаренном виде в специальных вентилируемых помещениях организации, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида должна составлять 3-12 °С и при относительной влажности воздуха от 70-95%.

151. Помещения организации, предназначенные для хранения овощей, фруктов, ягод в должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать надлежащую температуру и относительную влажность для каждого вида овощей, фруктов, ягод.

152. Перед каждой новой загрузкой овощей, фруктов, ягод должна проводиться полная очистка помещений организации для их хранения от остатков овощей, фруктов, ягод и мусора.

153. Рабочие места продавцов, проходы в помещениях организации не должны загромождаться тарой, пищевой продукцией.

154. К реализации должна допускаться качественная и безопасная пищевая продукция, соответствующие требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к качеству и безопасности пищевой продукции.

155. Перед подачей пищевой продукции в фасовочные помещения или торговые помещения организации должно проверяться ее качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

156. Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка сырой и готовой к употреблению пищевой продукции должна производиться раздельно.

157. Реализация сырой пищевой продукции (мясо, птица, рыба, морепродукты, яйца, овощи, фрукты, ягоды и другие) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах организации, отдельно от торговли другой пищевой продукцией.

158. Выкладка пищевой продукции в охлаждаемые витрины и охлаждаемые прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков, подносов, корзин и других. Осуществление выкладки пищевой продукции непосредственно на дно витрины или охлаждаемого прилавка запрещается.

159. Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в толщу пищевой продукции запрещается.

160. Отпуск покупателям пищевой продукции, случайно упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак), запрещается. Санитарный брак должен собираться в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

161. При отпуске покупателям нефасованной пищевой продукции продавец обязан использовать специальный инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другие).

162. Упаковочные материалы не должны служить источником загрязнения пищевой продукции и должны храниться в организации в специально выделенных местах на стеллажах, полках, в шкафах. Хранение упаковочных материалов непосредственно на полу запрещается. Перед нарезкой рулонной бумаги загрязненные края удаляются.

163. Упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избежать загрязнения пищевой продукции и обеспечивать сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки.

164. Взвешивание неупакованной пищевой продукции непосредственно на весах, без упаковочных материалов не допускается.

165. При обслуживании организацией заказчика (покупателя) на дому доставка пищевой продукции должна осуществляться в условиях, обеспечивающих ее сохранность, качество и безопасность.

166. Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в организациях или отделах организаций, осуществляющих обслуживание население по методу самообслуживания, должны использоваться специальные вилки (щипцы), в количестве не менее двух единиц на один погонный метр торгового оборудования организации.

167. Для упаковки хлеба и хлебобулочных изделий в организации должна быть организована реализация бумажных и полиэтиленовых пакетов. Нарезка хлеба подсобными рабочими организации и покупателями запрещается.

168. Нарезка тортов и продажа их частями в организации запрещается.

169. Пищевая продукция, масса (объем) и потребительская тара которой не позволяет осуществить ее реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 5 кг), может реализовываться вразвес в специализированных отделах организации. Пищевая продукция из вскрытой потребительской тары должна быть реализована в сроки не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность). Продавец, вскрывший данную упаковку пищевой продукции, должен поставить на этикетке дату и время вскрытия.

170. Сроки годности нескоропортящейся пищевой продукции, подлежащей расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации пищевой продукции, не должны превышать сроков годности пищевой продукции в первичной упаковке и отсчитываются со дня изготовления пищевой продукции организацией-изготовителем.

171. Запрещено оставлять торговый инвентарь в таре с пищевой продукцией (салаты и другие). Торговый инвентарь должен содержаться в отдельной емкости и ежедневно промываться. Торговый инвентарь организации должен использоваться строго по назначению.

172. В организации запрещается торговля растаявшим или повторно замороженным мороженым.

173. Отпуск плодоовощной переработанной пищевой продукции, не упакованной в герметичную тару, должен проводиться отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы и другие).

174. В организациях реализация соков в розлив в отделах овощей и фруктов запрещается.

175. Автоматы для реализации напитков в розлив должны обеспечиваться одноразовыми стаканчиками. Мойка и повторное использование одноразовой посуды запрещается.

176. Вакуумная упаковка, термоупаковка пищевой продукции должна производиться в фасовочных помещениях организации.

177. В организациях живая рыба должна реализовываться из аквариумов или термоизолирующих автоцистерн, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водосброса.

178. Реализация биологически активных добавок к пище, применяемых для обогащения пищи человека (содержащих в своем составе дополнительные источники белков, жиров, углеводов, пищевых волокон), осуществляется в организации в специально отведенных местах, оборудованных стеллажами (шкафами) с учетом условий их хранения и обозначенных специальным указателем для потребителей.

179. В организациях запрещается торговля пищевой продукцией без наличия документов, удостоверяющих ее качество и безопасность, с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (товарных ярлыков или листов-вкладышей), при отсутствии необходимых температурных и влажностных условий хранения.

180. В организациях запрещается торговля;
мясом без хорошо читаемого оттиска ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;

непотрошенной птицей (за исключением дичи), яйцами из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками («красюк», «туман», «кровяное кольцо», «большое пятно», миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиными и гусиными яйцами;

консервами, имеющими такие дефекты как бомбаж, хлопуши, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформированными, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;

загнившими, испорченными, с нарушением целостности кожуры овощами и плодами;

дефростированной и повторно замороженной пищевой продукцией;

пищевой продукцией домашнего приготовления;

пищевой продукцией с истекшими сроками годности (хранения);

пищевой продукцией без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

Запрещается отпуск пищевой продукции в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

181. Не допускается наклеивание стикеров с информацией непосредственно на неупакованную пищевую продукцию, в том числе овощи и плоды, за исключением овощей и плодов, кожура которых не является съедобной для человека.

182. Не допускается наклеивание стикеров с информацией о стоимости пищевой продукции на ее этикетку в местах, где указаны срок годности, дата изготовления, условия хранения, состав продукта.

183. Оборудование и эксплуатация объектов общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов, кулинарных изделий, размещенных в организации, должно соответствовать Санитарным

нормам и правилам, устанавливающим требования к объектам общественного питания.

184. Транспортировка пищевой продукции совместно с непродовольственными товарами запрещается.

Для транспортировки определенного вида пищевой продукции (молочные, колбасные, кондитерские изделия с кремом, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должно выделяться специализированное транспортное средство с маркировкой на кузове в соответствии с перевозимой пищевой продукцией.

185. Транспортные средства для транспортировки пищевой продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без постороннего запаха. Внутренняя поверхность кузова транспортного средства должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

186. Работники, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

187. В транспортном средстве, предназначенном для транспортировки пищевой продукции, должны выделяться специальные места для хранения санитарной одежды, брезента.

188. Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортным средством.

189. Хлеб и хлебобулочные изделия должны транспортироваться в лотках, в специальных закрытых транспортных средствах или автомобилях-фургонах, оборудованных полками. Транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий навалом не допускается.

190. Кондитерские изделия с кремом при транспортировке должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре производителя.

Транспортировка кондитерских изделий с кремом на открытых листах или лотках запрещена.

191. Живая рыба должна транспортироваться в термоизолирующих автоцистернах, оснащенных устройством для охлаждения воды, а также оборудованием для насыщения воды воздухом. Температура воды в термоизолирующей автоцистерне не должна превышать 10 °С.

192. При транспортировке пищевой продукции должны соблюдаться правила ее последовательной укладки, исключаящие контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции, загрязнения ее при погрузке и выгрузке из транспортного средства.

193. Устанавливать тару с пищевой продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы запрещается.

194. Санитарная обработка транспорта, предназначенного для транспортировки пищевой продукции, должна проводиться в моечных блоках или на площадках организации, подключенных к системам водоснабжения и водоотведения, с использованием моющих средств и средств дезинфекции. Дезинфекция внутренней поверхности кузова транспортного средства должна производиться в организации не реже одного раза месяц.

ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ТОРГОВЫМ ОБЪЕКТАМ ОРГАНИЗАЦИЙ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ (ТОРГОВОЙ) СЕТИ

195. Реализация в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования запрещается.

196. Хранение тары или затаренных товаров (напитков) на прилегающей к торговым объектам организаций мелкорозничной торговой сети территории запрещается.

197. Все стационарные торговые объекты организаций мелкорозничной (торговой) сети должны оборудоваться раковинами для мытья рук.

198. В каждом торговом объекте организаций мелкорозничной (торговой) сети для сбора мусора и отходов должна устанавливаться емкость с крышкой.

199. Для хранения личных вещей работников торгового объекта организаций мелкорозничной (торговой) сети должен быть предусмотрен шкаф или выделено специальное для этих целей место.

200. В киосках разрешается торговля ограниченными группами пищевой продукции, имеющей одинаковые условия хранения.

В палатках, автомагазинах и автолавках, при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации может реализовываться комбинированный ассортимент пищевой продукции. При наличии в торговом объекте организации мелкорозничной (торговой) сети одного рабочего места продажа пищевой продукции должна осуществляться только в промышленной упаковке.

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется только в упакованном виде.

201. Хранение пищевой продукции непосредственно на полу торгового объекта организации мелкорозничной (торговой) сети без подтоварников или на земле не допускается.

202. Реализация картофеля, свежей плодоовощной пищевой продукции, в том числе бахчевых культур, навалом, с земли запрещается. Запрещается продажа бахчевых культур частями и с надрезами.

203. Готовые горячие кулинарные изделия должны реализовываться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек в течение не более 3 часов после их изготовления. Нефасованная пищевая продукция должна реализовываться покупателям в бумажных салфетках или пакетах.

204. Торговля напитками в розлив в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной емкости) в местах без наличия систем водоснабжения и водоотведения в торговом объекте организации мелкорозничной (торговой) сети не допускается.

205. Передвижные средства организации мелкорозничной (торговой) сети по окончании рабочего дня должны быть подвергнуты санитарной обработке.

206. Хранение передвижного (переносного) торгового оборудования и реализуемой пищевой продукции на дому у работников организаций мелкорозничной (торговой) сети запрещается.

207. Продажа яйца в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети должна осуществляться при температуре воздуха не выше 20 °С и не ниже 0 °С.

208. В нестационарных торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети реализация свежих овощей, фруктов и ягод в холодный период года (при температуре наружного воздуха 0 °С и ниже) запрещается.

209. Изготовление и продажа попкорна, сахарной ваты в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети должно осуществляться при:

выполнении данного вида работ в соответствии с инструкцией по эксплуатации и санитарной обработке оборудования по изготовлению попкорна и сахарной ваты;

наличии документов, удостоверяющих качество и безопасность, используемых при изготовлении попкорна и сахарной ваты, продовольственного сырья и пищевых продуктов, упаковочных материалов;

недопущении загрязнения попкорна и сахарной ваты в процессе изготовления и отпуска покупателям;

обеспечении изготовления попкорна и сахарной ваты непосредственно перед отпуском покупателю, исключая их заблаговременное изготовление и хранение.

210. Работник (владелец) организации мелкорозничной (торговой) сети обязан обеспечить:

содержание торгового объекта организации мелкорозничной (торговой) сети, а также окружающей его территории, в чистоте;

прием и реализацию пищевой продукции только при наличии документов, удостоверяющих ее качество и безопасность;

соблюдение сроков годности и правил отпуска пищевой продукции;

предохранение пищевой продукции от загрязнения;

соблюдение правил личной гигиены работником (продавцом) торгового объекта организации мелкорозничной (торговой) сети.

211. Работник (продавец) торгового объекта организации мелкорозничной (торговой) сети должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду и специальный головной убор, иметь документы, удостоверяющие качество и безопасность реализуемой пищевой продукции, медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

212. Торговые объекты организаций мелкорозничной торговой сети, должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами (биотуалетами), а в случае их отсутствия – должно быть обеспечено посещение работниками данных организаций иных туалетов.

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

213. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

214. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к работе в организации не допускаются.

215. Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

216. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

217. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний,

повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

218. Работники организации обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в его семье.

219. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, перед началом работы должны:

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

220. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

221. Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных и вспомогательных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

222. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

223. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе обращения пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежемесячно и по мере загрязнения.

224. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

225. Совместное хранение санитарной одежды, спецодежды и личной одежды работников организации не допускается.

226. Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних

предметов в пищевую продукцию.

227. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

228. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

229. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.