

Методические рекомендации
по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований
к условиям деятельности торговых объектов

Подготовлены в соответствии с Федеральным [законом](#) от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими [правилами](#) СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».

1. Общие положения

1.1. В стационарных торговых объектах должен быть организован производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в порядке и с периодичностью, определяемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

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

1.3. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации

1.4. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 2 года.

2. Требования к помещениям торговых объектов

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

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

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

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

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

3. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

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

3.2. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима холодильное оборудование должно быть оснащено термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения скоропортящейся пищевой продукции, а складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов должны быть оснащены средствами измерения температуры и влажности.

Использование ртутных термометров для контроля температурного режима не допускается.

3.3. В случае использования в торговом объекте для рубки мяса деревянной колоды, ее поверхность ежедневно по окончании работы должна зачищаться ножом и посыпаться пищевой солью, спиливаться при наличии повреждений, дефектов, не поддающихся зачистке ножом.

4. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции

4.1. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», установленные к грузовым отделениям транспортных средств и контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.

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

4.3. В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

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

4.5. Для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка должны сохраняться до момента реализации пищевой продукции.

4.6. В целях контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем, должен проводиться ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных и (или) электронных носителях.

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

4.8. Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые

температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем.

4.9. Фасовка непищевой продукции в отделах (секциях) по реализации пищевой продукции, а также в фасовочных помещениях для пищевой продукции не допускается.

4.10. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, должна быть изъята из торгового зала и размещена отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации потребителю.

4.11. В складских и фасовочных помещениях пищевая продукция должна быть размещена на стеллажах или поддонах. Не допускается хранение непосредственно на полу неупакованной в транспортную тару пищевой продукции.

4.12. Не допускается соприкосновение пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления. Не допускается хранение пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон, за исключением упакованной в потребительскую или транспортную упаковку и не требующей специальных температурно-влажностных условий хранения.

4.13. В холодильных камерах должны быть созданы условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры.

4.14. Мороженое мясо должно храниться на стеллажах или поддонах.

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

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

4.18. Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в складских помещениях и (или) торговом зале на стеллажах. При хранении хлеба и хлебобулочных изделий не допускается их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений.

В случаях обнаружения в процессе хранения или реализации признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.

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

4.20. Сыпучие пищевые продукты должны храниться в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем продукции.

Сыпучие пищевые продукты должны храниться в складских помещениях штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.

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

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

4.22. Лед, используемый для приготовления и охлаждения пищевой продукции, должен изготавливаться из питьевой воды.

5. Требования к условиям реализации пищевой продукции

5.1. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования

технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем.

Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.

5.2. Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка переработанной пищевой продукции должна производиться отдельно от пищевой продукции, готовой к употреблению (в специальных отделах или секциях, или на отдельных весах).

5.3. Персонал, осуществляющий уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие не должны привлекаться для подготовки пищевой продукции к продаже.

5.4. При подготовке пищевой продукции к реализации продавцом должен использоваться промаркированный инвентарь для каждого вида пищевой продукции.

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

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

5.5. Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключаящие непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки.

5.6. В торговых объектах не допускается:

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

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

в) упаковывание пищевой продукции под вакуумом.

5.7. Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения.

5.8. Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции должен производиться отдельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.

5.9. В торговых объектах допускается осуществлять мытьё корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки или иную потребительскую упаковку при условии наличия специально выделенного и оборудованного помещения.

5.10. Реализуемая живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованы устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных.

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

Витрины самообслуживания должны быть оборудованы средствами контроля температурного режима.

5.12. Не допускаются для реализации населению:

а) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;

- б) пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;
 - в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;
 - г) позеленевшие клубни картофеля;
 - д) размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;
 - е) пищевая продукция с истекшими сроками годности;
 - ж) пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;
- з) не выпотрошенная птица (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиные и гусиные яйца, продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надрезами.
- 5.13. Доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.
- 5.14. Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.

6. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования

6.1. На территориях торговых объектов хозяйствующими субъектами должна проводиться ежедневная уборка. Уборка с использованием дезинфицирующих средств должна проводиться не реже 1 раз в месяц.

6.2. Твердые коммунальные и иные отходы (далее - отходы) должны собираться в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием. Накопление и транспортирование отходов должно осуществляться в соответствии с Федеральным [законом](#) от 24.06.1998 N 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».

6.3. Допускается временное хранение бывших в употреблении упаковки и упаковочных материалов без органических остатков и загрязнений на поверхности упаковки и упаковочных материалов в специально отведенных местах (в отдельном помещении, зоне, секции, отделе), за исключением торгового зала, производственных, в том числе фасовочных помещений, коридоров.

6.4. При накоплении отходов в мусоросборниках должна быть исключена возможность их загнивания и разложения.

6.5. Хозяйствующие субъекты обязаны обеспечить проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборку, дезинсекцию и дератизацию места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов.

6.6. Пищевые отходы и санитарный брак должны собираться в выделенные емкости с крышками, имеющие соответствующую маркировку. Допускается временное хранение пищевых отходов в отдельно выделенной холодильной камере (при ее наличии) или ином выделенном холодильном оборудовании.

6.7. Холодильная камера (холодильное оборудование) и емкости после удаления пищевых отходов должны подвергаться мойке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Должно быть выделено место для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов.

6.8. Во всех помещениях ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств. Уборка торгового зала проводится ежедневно в конце рабочего дня с применением моющих средств. В туалетах уборка ежедневно должна проводиться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

6.10. Для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. Уборочный инвентарь для туалета маркируется и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или в отведенном для него месте отдельно от другого уборочного инвентаря.

6.11. По окончании уборки помещений уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в специально отведенном для него месте.

6.12. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений и мытья торгового инвентаря и оборудования, должны применяться в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями и храниться в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенных местах. Не допускается хранение в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией.

6.13. В помещениях торговых объектов не должно быть насекомых и грызунов.

6.15. В торговых объектах должны проводиться мероприятия по дезинсекции и дератизации, в том числе инженерно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения насекомых и грызунов, порядок и периодичность которых определяется хозяйствующим субъектом с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил:

[СанПиН 3.5.2.3472-17](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 N 83;

[СП 3.5.3.3223-14](#) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 N 58.

6.16. В объектах торговли не допускается содержать животных и птиц.

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

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

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

6.20. Обработка пиво- и виноразливочного оборудования, используемого в торговых объектах, проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

7. Требования к личной гигиене работников торговых объектов

7.1. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны:

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела сообщать об этом руководству организации.

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

постоянно.

7.3. Работники торговых объектов, имеющие контакт с пищевой продукцией, обеспечиваются санитарной одеждой. Для уборки помещений выделяется отдельная санитарная одежда.

Замена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения.

Хранение и стирка санитарной одежды должны осуществляться отдельно от личной одежды работников.

7.4. Работники, занятые проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях торговых объектов, должны работать в не загрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде, переносить инструменты в закрытых ящиках.