

Лекция на тему:
**«Санитарно- гигиенические
требования к предприятиям
продовольственной торговли»**

Ст. преподаватель
Турдунова Г.К.

Цель лекции

- **Ознакомить студентов с основными санитарно -эпидемиологическими требованиями предъявляемыми к предприятиям продовольственной торговли.**

План лекции:

- **1. Классификация предприятий продовольственной торговли, термины и определения.**
- **2. Требования к выбору земельного участка под строительство, реконструкции, переоборудованию, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов.**
- **3. Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов.**
- **4. Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию.**

- **Торговая деятельность** – предпринимательская деятельность физических и юридических лиц, направленная на осуществление купли-продажи товаров;
- **Субъектом** торговой деятельности является физическое или юридическое лицо, осуществляющее в порядке, установленном законодательством РК, торговую деятельность по продаже продовольственных товаров.

● В зависимости от длительности работы предприятий торговли в течение года, особенностей устройства торговых точек и их санитарного благоустройства, а также ассортимента реализуемых товаров различают следующие **СИСТЕМЫ ТОРГОВЛИ**:

● **стационарную** (благоустроенные магазины, рынки, павильоны)

● **временную или сезонную** (мелкие ларьки, киоски, палатки, навесы)

● **передвижную** (лотки, ручные тележки, автолавки, вагоны-лавки, плавучие лавки и др.).

Каждой из них присущи специфические особенности работы и санитарного благоустройства.

- Большое влияние на планировку, степень благоустройства и режим работы оказывает **ТИП ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ.**

По ассортименту продуктов различают магазины:

- **специализированные** (продажа одного вида продукта),
- **комбинированные** (продажа нескольких видов продуктов),
- **смешанные** (продажа продовольственных и промышленных товаров)
- **универсальные** магазины (продажа широкого ассортимента товаров).

- **Магазин** – капитальное стационарное строение или его часть, обеспеченные торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приема, хранения и подготовки товаров к продаже;

- **Минимаркет** – магазин с узким или ограниченным ассортиментом продовольственных товаров при площади торгового зала не более **50 м²**;



Супермаркет (универсам) – магазин самообслуживания с универсальным ассортиментом продовольственных товаров и ограниченным ассортиментом непродовольственных товаров повседневного спроса



Гипермаркет – магазин самообслуживания с универсальным ассортиментом продовольственных и непродовольственных товаров преимущественно повседневного спроса, торговой площадью от **5000м²;**

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- **Торговый дом, торговый центр** – капитальное стационарное строение, в котором расположена совокупность торговых объектов и объектов общественного питания, управляемых как единое целое, предназначенное для торговой деятельности и обеспеченное торговыми, административно-бытовыми и складскими помещениями и площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;



Требования к предприятиям продовольственной торговли

- **Объекты временной мелкорозничной торговли** – устройства, строения, переносные торговые места, осуществляющие розничную торговлю (торговый павильон, киоск, палатка, выносной прилавок, торговый автомат, автомагазин, автолавка), установленные на специально отведенном земельном участке;



Требования к предприятиям продовольственной торговли

- **Торговый павильон** – оснащенное торговым оборудованием некапитальное переносное строение, имеющее *торговый зал и помещения для хранения товарного запаса*, рассчитанное на одно или несколько рабочих мест, установленное на специально отведенном земельном участке
- **Торговый автомат** – автоматизированное устройство, предназначенное для продажи штучных товаров в заводской упаковке



Требования к предприятиям продовольственной торговли



Киоск – оснащенное торговым оборудованием некапитальное переносное строение, не имеющее торгового зала и помещений для хранения товаров, установленное на специально отведенном земельном участке, рассчитанное не более чем на два рабочих мест продавца, на площади которых хранится товарный запас;

● **Выносной прилавок** – легко возводимое перевозное или переносное торговое место, располагаемое на специально определенном месте;

● **Автолавка** – оснащенное торговым оборудованием специализированное автотранспортное средство;



● **ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК** – обособленный имущественный комплекс по реализации продовольственных товаров 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;



Продовольственный склад

- – стационарное сооружение, предназначенное для хранения пищевой продукции (продовольственное сырье, пищевые продукты-мясные, молочные, кондитерские, овощи, фрукты, напитки и другие);





- **Палатка** – легко возводимое строение из сборно-разборных конструкций, оснащенное торговым оборудованием и располагаемое на специально определенном месте, не имеющая торгового зала и помещений для хранения товаров, рассчитанная на одно или несколько рабочих мест продавца, на площади которых размещен товарный запас на один день торговли.

Требования к предприятиям продовольственной торговли регламентируются:

- Постановлением Правительства РК от 17.01.2012 года **№ 88** Об утверждении Санитарных правил
- **«Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией».**

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- **Настоящие СП устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов оптовой и розничной торговли пищевой продукцией, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.**

Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

- 1) выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции, переоборудованию, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов;
- 2) водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату торговых и других помещений;
- 3) содержанию и эксплуатации объектов, оборудования;
- 4) условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции;
- 5) содержанию территории объектов, сбору, обезвреживанию и транспортировке отходов потребления;
- 6) условиям бытового обслуживания, медицинским осмотрам и гигиеническому обучению персонала.

Не допускается проектировать строительство объекта на земельных участках при:

- **1) использовании его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов;**
- **2) превышении нормативов радиационной безопасности;**
- **3) размещении на земельном участке почвенных очагов по сибирской язве стационарно неблагополучных пунктов;**
- **4) отсутствии возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения.**

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- **Объекты размещают как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения, а также допускается их размещение на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций, при условии отсутствия вредного влияния на объект.**

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- Для продовольственных рынков, объектов оптовой реализации, гипермаркетов, супермаркетов, овощехранилищ и фруктохранилищ обеспечивается санитарный разрыв не менее 50 м от селитебных территорий.

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- Все помещения располагают с учетом **поточности, движения сырья и готовых пищевых продуктов, персонала и посетителей.**
- Каждую группу помещений объединяют в отдельный блок: ***загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, торговые.***
- Размещение загрузочных, складских помещений, помещений подготовки продуктов к продаже, торговые залы производят ***с учетом технологической связи между ними.***

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- **Ассортимент** реализуемых пищевых продуктов предусматривается в соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием.
- Внутренняя отделка помещений объекта выполняется с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам.

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- На объектах выделяют изолированные и специально оборудованные помещения для предторговой подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе:
 - помещения для рубки мяса, подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов,
 - рыбы, фруктов и овощей, бакалейно-кондитерских изделий, максимально приближенные к загрузочным помещениям (платформам) и местам реализации.

Требования к предприятиям продовольственной торговли

- Все фасовочные помещения должны иметь вентиляцию, освещение и моечные раковины.
- Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуют холодильными установками.
- Помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, холодильные камеры не допускается размещать под душевыми, туалетами и моечными.
- Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала размещают отдельно от помещений для хранения и реализации пищевой продукции.

Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату торговых и других помещений

- Капитальные здания объектов оборудуются **централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.**
- Используемая питьевая вода должна соответствовать требованиям безопасности, установленными СП.
- При отсутствии в населённом пункте централизованного водоснабжения **допускается использование воды из местных источников.** Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставку которой осуществляют **в промаркированных емкостях,** специализированным автотранспортным средством.
- При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях объекта устанавливают **водонагреватели.**

- Система **водоотведения** объектов, встроенно-пристроенных, пристроенных или встроенных в жилые здания или здания иного назначения, предусматривают **отдельными от систем водоотведения этих зданий**.
- Объект торговой площадью более 1000 м² оборудуют **санитарным узлом для посетителей**. Туалеты для персонала и посетителей предусматривают **раздельными**.
- Отдельно стоящие **надворные туалеты** устанавливают в хозяйственной зоне объекта, утепляют, содержат в чистоте и дезинфицируют.
- В канализованных населенных пунктах – подключают к централизованным водоснабжению и водоотведению.

- Источники искусственного освещения заключаются в осветительную защитную арматуру. При необходимости на рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения.
- Вышедшие из строя газоразрядные, энергосберегающие лампы и измерительные приборы **с ртутным наполнителем** утилизируются. Для их сбора и временного хранения выделяют отдельное помещение с последующей сдачей в пункты переработки (демеркуризации).

- Очистка наружных и внутренних остекленных поверхностей окон, оконных рам проводится по мере загрязнения.
- Все открывающиеся проемы в теплое и переходное время года от проникновения насекомых оборудуют **защитными сетками**.
- В помещениях объекта, кроме **естественного проветривания**, торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуют **системой принудительной вентиляции и/или кондиционерами**. (исключ. на объектах площадью до 50 м² допускается естественная вентиляция).

- **Запрещается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов с системой вентиляции жилого здания.**
- Системы вентиляции складских и торговых помещений объектов устраивают раздельными.
- **Не допускается совмещение систем вентиляции складских, торговых помещений с санитарными узлами и душевыми комнатами.**
- Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли оборудуют **локальными вытяжными системами** с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.



- Объект оборудуют **централизованной системой теплоснабжения**, при отсутствии допускается **местное** (котельные, печи, электрообогреватели).
- Обеспечивают доступность нагревательных приборов при всех видах теплоснабжения для проведения уборки, осмотра и ремонта.
- Систему теплоснабжения объекта, встроенного или встроенно-пристроенного в жилое здание, допускается объединять с системой отопления жилой части здания.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Все помещения объекта содержат в чистоте.
- По окончании работы проводят **влажную уборку** помещений, торгового оборудования с применением моющих средств и последующей промывкой горячей водой.
- В помещениях для хранения пищевой продукции, в том числе холодильных камерах, регулярно проводится **механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.**

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Кратность проведения **генеральной уборки** помещений объекта устанавливается хозяйствующим субъектом, с учетом обеспечения чистоты помещений (1 раз в неделю).
- **Санитарный день** – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости, дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- **Промаркированный** уборочный инвентарь торговых, складских и других помещений **хранят отдельно** в отдельном помещении, оборудованном сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши **или в закрытых в специально отведенных местах.**
- Уборочный инвентарь для туалетов, хранится **отдельно** от уборочного инвентаря других помещений.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержат **сухими, чистыми, отапливаемыми, хорошо проветриваемыми**, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Складские помещения, торговые залы, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов и других пищевых продуктов оснащают **контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха**, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.
- Торговое холодильное оборудование обеспечивается **приборами для контроля температуры.**
- Результаты ежедневного контроля фиксируются в учетной документации объекта. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются образования **«снеговой шубы»** и **льда**.
- Холодильное оборудование моют и дезинфицируют по мере их загрязнения, образования «снеговой шубы», после освобождения их от продукции, при выявлении плесени в камере и при поражении плесенью хранящейся продукции.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Колоды для разрубка мяса и рыбы используют из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Ежедневно по окончании работы деревянные колоды **зачищают ножом, посыпают солью.**
- Для каждого вида продуктов выделяют и используют **отдельные** разделочные доски и ножи **с маркировкой**, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.
- На объектах не допускается наличие насекомых и грызунов. Мероприятия по **дезинсекции и дератизации** проводятся организациями, имеющими лицензию на занятие данным видом деятельности, кратность которых устанавливается хозяйствующим субъектом по эпидемиологическим показаниям.

Требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

- Загрузку товаров производят при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, и/или со стороны магистралей.
- Не допускается загрузка товаров со стороны двора жилого дома.
- Разгрузочные платформы объекта оборудуют **навесами** для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформы.

Требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

- Каждая партия пищевой продукции при приеме, хранении, транспортировке и реализации **сопровождается документами, удостоверяющими их качество и безопасность,** а также информацией об условиях хранения, перевозки и сроке годности/хранения, скоропортящихся пищевых продуктов – с накладными с указанием времени и даты выработки, температуры хранения и конечного срока реализации продукции.

Требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

- Все пищевые продукты на объектах хранят на стеллажах, поддонах, подтоварниках, при этом расстояние **от пола не менее 15см.**
- Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
- Пищевую продукцию хранят согласно принятой классификации по видам продукции:
- ***сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие), хлеб, мясные, рыбные, птица, яйца, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты.***

Требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

- **Товарное соседство** – условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;
- Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба, сыр и др.), хранят отдельно от продуктов, адсорбирующих посторонние запахи (сырое мясо, масло сливочное, яйцо, чай, соль, сахар и другое).

Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевых продуктов:

- 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 тару) допускается хранить на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах.



- Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика, при укладке в штабеля обеспечивается циркуляция воздуха;
- Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения от 0° до минус 2°С не более двух суток;



Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевых продуктов:



- хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %, в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии **50 см от стен**, с разрывом между штабелями не менее **75 см**;





- **Овощи** в целях профилактики **иерсиниоза и псевдотуберкулеза** в процессе хранения периодически проверяются и перебираются и очищаются
- **Картофель** предназначенный для оптовой торговли хранится в темных помещениях и/или с использованием тары, упаковочных материалов, защищающих его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

Не допускается:

- 1) взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов;
- 2) привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже технического персонала, занятого уборкой помещений и туалетов;
- 3) реализация мелкоштучных кремовых изделий без упаковки;
- 4) хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола;
- 5) нарезка хлеба подсобными рабочими;

Не допускается:

- 6) транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий «навалом», а также в таре, используемой для других продуктов;
- 7) размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты;
- 8) отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем, а также продуктов, отнесенных к санитарному браку по иным причинам.

- Транспортировку кремовых изделий проводят в охлаждаемом транспорте в условиях, исключающих повышение температуры выше плюс 6°C.
- Перевозка и прием пирожных осуществляют в контейнерах с крышками, торты упаковывают поштучно.
- Кремовые кондитерские изделия, нереализованные в установленные сроки, подлежат возврату не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации.

- Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях.
- В случаях обнаружения в процессе хранения и реализации признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий **картофельной болезнью**, немедленно изымают из торговли такие изделия.
- 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.

На объектах **не допускается** прием, хранение, транспортировка и реализация:

- 1) пищевой продукции без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- 2) пищевой продукции без соответствующей маркировки;
- 3) пищевой продукции с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток;
- 4) фальсифицированной пищевой продукции;
- 5) при отсутствии условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения пищевой продукции;

На объектах **не допускается** прием, хранение, транспортировка и реализация:

- 6) непотрошенной птицы, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, яиц с загрязненной скорлупой, с пороками и насечками, утиных и гусиных яиц;
- 7) мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов, а также продовольственное сырье животного происхождения и пищевые продукты непромышленного изготовления, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;
- 8) консервов, имеющих дефекты – бомбаж, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое;
-

На объектах торговли **не допускается** прием, хранение, транспортировка и реализация:

- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов, озелененный, пророщенный картофель, бахчевые культуры частями и с надрезами;
- нарезка тортов и продажа их частями;
- пищевых продуктов непромышленного (домашнего) изготовления
-

Требования к территории объектов, сбору и вывозу отходов потребления

- Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте.
- На территории предусматривается площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта.
- Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения.
- Уборка территории проводится ежедневно, в теплое время года поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.
- При входе в здание объектов устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

Требования к территории объектов, сбору и вывозу отходов потребления

- На рынках вдоль линии торговых рядов размещают урны на расстоянии не более **20 м** друг от друга.
- Вывоз мусора осуществляют специальным транспортом.
- Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки обеспечиваются твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод.
- Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли.