Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям торговых объектов

- 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.

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

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

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

-Разгрузочные платформы организации должны быть оборудованы: навесами для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков; подводкой воды для мытья разгрузочной платформы.

-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.

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

-Организации площадью до 50 м[2 ]должны иметь следующий минимальный набор помещений: торговый зал; склад с участком по подготовке пищевой продукции к продаже; комнату работников (заведующего); туалет для работников (в неканализованной и частично канализованной местности может оборудоваться надворный туалет). Комната работников (заведующего) может совмещаться со складом, при этом площадь склада должна составлять не менее 10 м[2].

-При торговле свежей рыбой и рыбной продукцией для их хранения должны быть предусмотрены раздельные холодильники.

-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.

-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.

- 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.

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

- Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо подвергающихся мойке и дезинфекции.

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

- 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.

-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.

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

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

-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 должны быть предусмотрены вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

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

-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.

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

-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.

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

-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.

-Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть раздельным, 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 м[2 ]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.

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

-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.

-Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны убираться.

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

-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.

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

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

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

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

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

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

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

-Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается. 94. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий деятельность организации запрещается.

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