

П Р И К А З

Министерства здравоохранения и медицинской промышленности
Туркменистана
от 15 марта 2010 г. № 99

Об утверждении Санитарно-эпидемиологических правил для объектов торговли пищевыми продуктами

(Сборник нормативных правовых актов министерств и ведомств Туркменистана, 2014 г., № 1 (18), часть II, стр. 315)

Во исполнение Государственной программы Туркменистана «Здоровье», Закона Туркменистана «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и Санитарного кодекса Туркменистана, **приказываю:**

Утвердить прилагаемые Санитарно-эпидемиологические правила для объектов торговли пищевыми продуктами.

Утвержден
приказом Министра здравоохранения
и медицинской промышленности
Туркменистана
от 15 марта 2010 г. № 99

Санитарно-эпидемиологические правила для объектов торговли пищевыми продуктами

Согласованы с Министерством торговли и внешнеэкономических связей Туркменистана и Ассоциацией пищевой промышленности Туркменистана

Область применения и общие положения

1. Настоящие Санитарно-эпидемиологические правила (далее - Санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Туркменистана и определяют основные санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию объектов торговли пищевыми продуктами, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а так же к условиям труда.

Санитарные правила обязательны для соблюдения на территории Туркменистана всеми организациями торговли, независимо от форм

собственности и ведомственной принадлежности, должностными лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами.

2. Настоящие санитарные правила распространяются на все действующие, строящиеся, реконструируемые объекты торговли пищевыми продуктами, к которым относятся: рынки, базы, склады, хранилища, магазины и иные розничные и мелкорозничные предприятия, независимо от ведомственной принадлежности и формы собственности (кроме холодильников - предприятий складского типа, предназначенных для хранения запасов мороженых и охлажденных продуктов и обеспечения ими системы торговли и общественного питания и рынков, реализующих сельскохозяйственную продукцию непромышленного изготовления), а также индивидуальных предпринимателей.

3. Проектирование новых и реконструкция существующих объектов торговли пищевыми продуктами должны производиться в соответствии с настоящими санитарными правилами, строительными нормами, нормам технологического проектирования.

4. Министерства, ведомства, проектные организации, государственные и другие предприятия, а также иностранные фирмы и индивидуальные предприниматели не зависимо от форм собственности, обязаны представлять на согласование в органы Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения и медицинской промышленности Туркменистана (далее - госсанэпидслужба) проектно-сметную документацию на строительство и реконструкцию объектов торговли пищевыми продуктами, а также на проведение капитальных ремонтов существующих предприятий.

5. Ввод в эксплуатацию вновь строящихся, реконструируемых и капитально отремонтированных объектов торговли должен производиться по согласованию с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

6. Для осуществления торговой деятельности алкогольной продукцией и табачными изделиями субъекты торговли обязаны иметь лицензию на право торговли, выданное уполномоченными органами в установленном законодательством Туркменистана порядке.

7. Ассортимент пищевых продуктов, реализуемых субъектами торговли, должен соответствовать виду и типу объекта торговли и предварительно согласован с органами госсанэпидслужбы. Планировка и технические возможности объектов торговли должны обеспечивать требуемые условия приема, хранения, подготовки и реализации пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками, что подтверждается санитарно-эпидемиологическим заключением.

Запрещается изменять утвержденный ассортимент реализуемой продукции без согласования с органами госсанэпидслужбы.

Требования к размещению объектов торговли и территории

8. При проектировании и строительстве новых, реконструкции существующих объектов торговли необходимо руководствоваться действующими санитарными правилами, строительными нормами, нормами технологического проектирования.

9. Объекты торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, в составе торгово-бытовых центров, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещениях, а также размещаться на территории промышленных предприятий и иных объектах для обслуживания работников этих предприятий. Размещение объектов торговли в жилых домах и зданиях иного назначения осуществляется в соответствии с требованиями, устанавливаемыми строительными нормами Туркменистана.

10. При размещении объектов торговли в отдельно стоящем здании рекомендуется предусматривать со стороны проезжей части автодорог площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей. Запрещается расположение площадки для временной парковки указанного транспорта во дворе жилого дома.

11. Деятельность торговых объектов не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. При размещении объектов торговли в зоне промышленных предприятий и иных объектов, они не должны оказывать вредного влияния на объект торговли.

12. Запрещается размещение в жилых домах, помещениях встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения специализированных рыбных и овощных магазинов, а также магазинов, площадью более 1000 м².

13. При размещении в составе объектов торговли, предприятий общественного питания, специализированных цехов по производству полуфабрикатов, кулинарной и иной пищевой продукции, а также других объектов, не связанных с реализацией пищевых продуктов (торговый дом, торговый центр и т.д.), должны соблюдаться требования действующих санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов для этих объектов.

14. Расстояние от рынков и объектов торговли общей площадью более 1000 м² до жилых зданий должно быть не менее 50 м.

15. Территория рынка разграничивается на функциональные зоны: торговая, административно-складская, хозяйственная, стоянка для транспорта.

16. Выбор земельного участка для строительства объектов торговли пищевыми продуктами, источника водоснабжения, системы канализации и спуска сточных вод должен производиться на основании заключения органов госсанэпидслужбы.

17. Земельный участок для объектов торговли пищевыми продуктами не должен располагаться на заболоченных местах с высоким уровнем стояния

грунтовых вод, вблизи от свалок, животноводческих комплексов, предприятий по переработке кожи, костей и других мест возможного загрязнения.

18. Территория, прилегающая к торговому объекту, подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны иметь твердое покрытие (асфальт, бетон, декоративная плитка).

19. Территория объектов торговли пищевыми продуктами, в том числе прилегающая к ним по периметру, благоустраивается - озеленяется, устанавливаются декоративные урны для сбора мелкого мусора, и содержится в чистоте.

Уборка двора и прилегающей территории должна проводиться ежедневно силами работников торгового объекта. В теплое время года перед уборкой территорию необходимо поливать. В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда, во время гололеда посыпают песком.

20. На территории объекта следует предусматривать устройство для ливневой канализации с соответствующим уклоном, а так же устройство поливочных кранов для уборки территории.

21. В хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары, площадки для сбора мусора и пищевых отходов, а также помещения для приема посуды от населения.

22. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают отдельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на асфальтированной или бетонированной площадках, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 метров от объектов торговли, а также от окон и дверей жилых домов. Допускается по согласованию с органами госсанэпидслужбы сокращать указанное расстояние, исходя из местных условий размещения торговых объектов.

23. Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В летний период в неделю 1 раз, а в зимний период в месяц 1 раз они подвергаются дезинфекции и дезинсекции с применением средств, разрешенных органами госсанэпидслужбы в установленном порядке.

24. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственных товаров и пищевых продуктов запрещается. При централизованном сборе мусора, мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными. Санитарную обработку контейнеров производят специализированные предприятия коммунального хозяйства.

25. Не допускается размещение мелкорозничных стационарных торговых объектов по реализации напитков в розлив вне канализованных мест и без наличия водопровода.

26. Нестационарные торговые объекты мелкорозничной сети размещаются в местах, оборудованных туалетами.

Требования к водоснабжению и канализации

27. Системы горячего, холодного водоснабжения и канализации объектов пищевыми продуктами должны отвечать требованиям, устанавливаемым строительными нормами Туркменистана.

Не допускается строительство новых предприятий без устройства внутреннего водопровода и канализации.

28. Качество воды в объектах торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

29. Стационарные объекты торговли должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, отдельными системами бытовой и производственной канализации с самостоятельными выпусками.

В объектах мелкорозничной сети необходимость оборудования системами водоснабжения и канализации определяются при оформлении санитарно-эпидемиологического заключения.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации в сельской местности, допускается по согласованию с местными органами санитарно-эпидемиологической службы, устройство колодцев и выгребных ям для сбора сточных вод.

30. В местности, где отмечаются перебои с водой или отсутствует централизованное водоснабжение, допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды. Для этого необходимо предусматривать установку емкостей для запаса питьевой воды. Тип емкостей, целесообразность ее установки и месторасположения подлежат согласованию с органами госсанэпидслужбы.

Емкости, предназначенные для перевозки и хранения питьевой воды, по освобождению подлежат еженедельной очистке, тщательной промывке и дезинфекции в порядке, установленном органами госсанэпидслужбы.

31. Дезинфекция емкостей для питьевой воды производится объемным методом путем наполнения их дезинфицирующим раствором с концентрацией активного хлора 75-100 мг/л. После контакта 5-6 часов дезинфицирующий раствор удаляют и емкость промывают питьевой водой (содержание в промывной воде остаточного хлора 0,3 - 0,5 мг/л).

Помещения, где устанавливаются емкости для запаса питьевой воды, должны быть изолированы и содержаться в чистоте.

Доставка питьевой воды должна производиться в специальных промаркированных емкостях (цистернах, оцинкованных бочках, флягах, бидонах, изготовленных из материалов, разрешенных к применению в практике хозяйственно-питьевого водоснабжения) плотно закрытыми крышками, специальным транспортом предназначенным для перевозки пищевых продуктов. Автотранспорт-водовоз для перевозки питьевой воды должен иметь соответствующую маркировку и санитарный паспорт.

32. В объектах торговли должны быть оборудованы моечные помещения для мытья инвентаря, посуды, тары которые оснащаются моечными ваннами (не менее двух) с подводом горячей и холодной проточной воды через смесители, с подключением их к канализационной сети, стеллажами, решетками для сушки и хранения инвентаря, посуды.

При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку водонагревательных приборов для обеспечения объекта горячей проточной водой в достаточном объеме.

33. На объектах торговли пищевыми продуктами, где производится реализация фляжного молока (из молочных бидонов на разлив), должны быть дополнительно оборудованы моечные помещения для мытья бидонов в соответствии с требованиями пункта 32 настоящих Санитарных правил.

34. Помещения подготовки пищевых продуктов к реализации, кафетерии, столовые, буфеты и комнаты персонала должны быть оборудованы умывальными раковинами с подводом горячей и холодной воды через смеситель.

35. Шлюз при камере пищевых отходов необходимо оборудовать мойкой для мытья бачков и умывальной раковиной с подключением их к канализации и системам холодного и горячего водоснабжения.

36. Системы канализации объектов торговли пищевыми продуктами, расположенных в зданиях иного назначения или пристройках к ним, следует предусматривать отдельными от систем канализации этих зданий.

37. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

38. Запрещается сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев.

39. Прокладка внутренних канализационных сетей не допускается под потолком помещений, предназначенных для приема, хранения, подготовки продуктов к продаже, складских и подсобных помещений.

Канализационные стояки разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах, без установки ревизий.

Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения не допускается прокладывать в помещениях для приема, хранения, подготовки и реализации продукции.

40. Помещения для хранения пищевых отходов, туалеты для персонала следует оборудовать кранами со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также трапами с уклоном пола к ним.

41. Все стационарные объекты торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. Объекты торговли, торговой площадью более 1000 м², оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть отдельными.

Во всех строящихся и реконструируемых объектах торговли унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.).

42. Для объектов торговли, расположенных в местностях, не имеющих канализации, допускается устройство дворовых уборных с водонепроницаемыми выгребными ямами, располагаемыми не менее 25 метров от объекта торговли.

Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих

43. Устройства систем отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха помещений объектов торговли пищевыми продуктами должны предусматривать проведение технических решений, обеспечивающих нормируемые метеорологические условия, чистоту воздуха производственных, торговых и складских помещений, уровня шума и вибрации от работы оборудования, системы отопления, вентиляции и кондиционирования не выше установленных нормативов.

44. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату данных помещений.

45. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

В помещениях расфасовки сыпучих продуктов в местах термической упаковки пищевых продуктов в полимерную пленку необходимо предусматривать оборудование местной вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой.

46. Санитарно-бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вентиляции с естественным побуждением, превышающим кратность воздухообмена основных помещений объектов торговли.

47. Специально охлаждаемые помещения (камеры) для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени должны быть оборудованы механической приточной вентиляцией, не связанной с другими системами вентиляции организаций торговли.

48. В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется на высоте 2 м от поверхности земли. В торговых объектах при температуре наружного воздуха +25 °С и выше следует предусматривать системы кондиционирования воздуха.

49. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли, оборудуются локальными вытяжными системами.

50. Системы вентиляции объектов торговли, расположенных в жилых домах и в зданиях иного назначения, оборудуются отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в объектах торговли системы вентиляции оборудуются отдельно.

Шахты вытяжной вентиляции должны выступать над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

51. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки и производственной вибрации, вибрации в помещениях жилых и общественных зданий.

52. Объекты торговли должны быть обеспечены отоплением в соответствии с требованиями устанавливаемыми строительными нормами Туркменистана к отоплению, вентиляции и кондиционированию. Отопительные приборы во всех помещениях должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для проведения уборки и ремонта.

53. Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

54. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукты. В камерах хранения пищевых продуктов следует применять светильники, разрешенные для использования в помещениях с низкими температурами.

55. Осветительные приборы по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должны протираться. Внутренние оконные и фонарные остекления, рамы промывают и протирают не менее одного раза в неделю, с наружной стороны – не реже двух раз в год, а в теплое время года по мере загрязнения.

56. Световые проемы запрещается загромождать тарой или продукцией как внутри, так и вне здания, а также запрещается замена остекления фанерой,

картоном, закрашивание краской и т.д. Разбитые оконные стекла подлежат немедленной замене.

Оконные стекла, витрины, стекла охлаждаемых витрин должны иметь гладкую поверхность и быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта.

Для защиты от инсоляции световые проемы оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы и т.д.).

57. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий, а так же соответствует виду и типу объекта торговли.

58. На объектах торговли рекомендуется механизировать трудоемкие процессы.

Требования к планировке, размещению и устройству помещений объектов торговли

59. В объектах торговли пищевыми продуктами, расположенных в жилых зданиях, запрещается оборудовать машинное отделение, холодильные камеры, грузоподъемники, системы общей вентиляции непосредственно под (рядом) с жилыми помещениями.

При размещении оборудования необходимо предусмотреть вибро- и шумозащитные устройства, обеспечивающие должные условия труда работников торговли и условия проживания людей.

60. Для объектов торговли, встроенных и встроенно-пристроенных в жилые дома разгрузочные платформы следует оборудовать в соответствии с требованиями СНТ 2.08.01-06 «Жилые здания», утвержденных приказом Министра строительства и промышленности строительных материалов Туркменистана от 12 октября 2006 года № МВ-99 и зарегистрированных Министерством адалат Туркменистана 18 июля 2007 года под № 440. Разгрузочные платформы должны быть оборудованы навесами для защиты пищевых продуктов от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформы с использованием шланга.

61. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон; из подземных тоннелей; со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений. Подъездные и разгрузочные площадки должны иметь твердое покрытие.

62. Не допускается загрузка товаров со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры.

63. В объектах торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных товаров, персонала и посетителей.

Каждая группа помещений должна объединяться в отдельный блок: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки пищевых продуктов к продаже, административно-бытовые, подсобные, технические, торговые и др.

Отдельные группы помещений должны иметь между собой технологическую связь: загрузочные, складские помещения, помещения подготовки продуктов к продаже, торговые залы.

В состав подсобных помещений входят: помещения для упаковочных и обвязочных материалов, производственной тары и инвентаря, помещение для технологического оборудования, мойки, приема стеклянной посуды от населения, экспедиции по доставке товаров на дом, коридоры, тамбуры, вестибюли.

64. Объекты стационарной розничной торговли должны иметь не менее двух входов (для покупателей и служебный). Объекты торговли, размещенные в зданиях иного назначения, должны иметь изолированные входы.

65. Объекты торговли, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.

Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть максимально приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.

66. В объектах торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов, оборудованных специальными фасовочными столами и инвентарем. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильными установками для хранения продуктов.

Фасовочные помещения должны быть оборудованы 2-х гнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители, раковинами для мытья рук и подключены к канализации с воздушным разрывом не мене 20 мм.

67. В объектах торговли, работающих с тарой и контейнерами, оборудуются помещениями для хранения тары и контейнеров и их санитарной обработки.

68. Отделы (столы) заказов в объектах торговли должны иметь следующий состав помещений: помещения для приема и выдачи заказов, комплектовочная, фасовочная, экспедиция с холодильными установками для хранения скоропортящихся продуктов и умывальной раковиной для мытья рук.

69. Все подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала должны быть изолированы от помещений для хранения пищевых продуктов.

70. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и другими помещениями с наличием канализационных трапов.

71. Охлаждаемые камеры не допускается размещать рядом с котельными, бойлерными, душевым и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью.

Не допускается прокладка трубопровода, канализации, отопления, воздуховодов вентиляционных систем через охлаждаемые камеры.

72. Для ночного завоза пищевых продуктов в объекты торговли необходимо предусматривать изолированные, специально оборудованные помещения, обеспечивающие должные условия их приема и хранения. Для особо скоропортящихся пищевых продуктов должны быть предусмотрены охлаждаемые камеры.

Для объектов торговли, встроенных и встроенно-пристроенных в жилых зданиях, завоз продукции в ночное время (с 23⁰⁰ до 7⁰⁰ часов) не допускается.

73. Для отделки, облицовки и окраски помещений объектов торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей в установленном порядке. В отделах по реализации особо скоропортящихся пищевых продуктов стены на высоту 2 м должны быть облицованы глазурованной плиткой. В охлаждаемых камерах облицовка стен глазурованной плиткой должна быть выполнена на всю высоту помещения.

74. Полы в объектах торговли должны быть выполнены из влагостойких и влагонепроницаемых материалов, должны иметь ровную поверхность без выбоин, а также уклон в сторону трапов. Асфальтовые полы допускаются только на площадях для выгрузки пищевых продуктов из автомобилей.

75. Объекты торговли пищевыми продуктами должны быть обеспечены бытовыми помещениями в соответствии с требованиями, устанавливаемыми санитарными нормами и правилами, строительными нормами Туркменистана.

76. Гардеробные и душевые для работников объектов торговли пищевыми продуктами должны быть оборудованы по типу санпропускников. Помещения гигиены женщин необходимо предусматривать на предприятиях площадью 650 м² и более.

77. Стены и перегородки гардеробных, душевых, туалетов, помещений гигиены женщин должны быть выполнены на высоту 2 м из материалов светлых тонов, допускающих их мытье горячей водой с применением моющих средств. Стены и перегородки указанных помещений выше отметки 2 м., а также потолки, должны иметь водостойкое покрытие.

78. Хранение санитарной одежды должно осуществляться открытым способом, для чего гардеробные бытовых помещений оборудуются вешалками или открытыми шкафами и подставками для обуви.

Не допускается совместное хранение спецодежды и домашней одежды.

79. Помещения перед туалетами должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель, электрополотенцем или обеспечены

полотенцами разового пользования, зеркалом. При умывальных раковинах должно быть мыло.

80. Бытовые помещения не реже одного раза в смену тщательно убирают, промывают водой с моющими средствами, после чего дезинфицируют, используя раствор дезинфицирующего средства согласно приложения № 2 и другими средствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы.

81. Уборочный инвентарь для туалетов должен храниться в специально выделенном месте, изолированно от уборочного инвентаря для других помещений, иметь четкую маркировку и сигнальную окраску.

82. Вход посторонних лиц в помещения для приема, хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже допускается с разрешения администрации и при обязательном использовании санитарной одежды.

83. На объектах торговли пищевыми продуктами допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. В торговых объектах, осуществляющих реализацию пищевых продуктов и непищевых товаров, складские и торговые помещения должны быть отдельными. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты. Расфасовка непродовольственных товаров в объектах продовольственной торговли запрещается.

В объектах торговли, расположенных в сельской местности, условия совместной реализации продовольственных и непродовольственных товаров определяются по согласованию с территориальным органом госсанэпидслужбы.

Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

84. Объекты торговли пищевыми продуктами должны быть оснащены торгово-технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, соответствующими требованиям действующих нормативных документов, изготовленными из материалов, разрешенных органами госсанэпидслужбы для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

85. Торгово-технологический инвентарь и холодильное оборудование должно соответствовать типу предприятия, его мощности и соответствовать действующим нормам оснащения типовых предприятий продовольственной торговли.

86. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

87. Объекты торговли (отделы), при реализации в них скоропортящихся пищевых продуктов, должны быть в обязательном порядке оснащены

холодильным оборудованием: охлаждаемыми прилавками, витринами, шкафами и др.

88. Прилавки для продажи продуктов должны иметь покрытие из мрамора, листового пластика, нержавеющей стали, листов алюминиевых сплавов и др. материалов, допущенных для указанных целей органами госсанэпидслужбы. Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 15 см от пола.

89. Колода для разуба мяса снаружи окрашивается масляной краской и устанавливаются на крестовине или специальной подставке, ежедневно по окончании работы зачищаются ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ"-сырое мясо, "СР"-сырая рыба, "СО"-сырые овощи, "ВМ"-вареное мясо, "ВР"-вареная рыба, "ВО"-вареные овощи, "МГ"-мясная гастрономия, "Зелень", "КО"-квашеные овощи, "Сельдь", "Х"-хлеб, "РГ"-рыбная гастрономия хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

90. Разделочные доски и ножи должны быть отдельными для каждого вида продуктов с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах. Рекомендуется преимущественное использование специальных электрических пил и ножей для разделки мяса.

Разделочные доски, колоды для разуба мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин.

91. Крючья для подвеса мяса должны быть изготовлены из нержавеющей стали (допускаются и луженые крючья).

Мясорубку для изготовления фарша по окончании работы следует разбирать, тщательно промывать с применением моющих средств и ополаскивать горячей водой, просушивать или насухо вытирать, собрать в рабочее состояние и закрыть чистым чехлом или полотенцем.

92. Все холодильные установки в объектах торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле и (или) системой автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

93. На базах, складах, овоще- и фруктохранилищах должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т.п.

Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах, хранилищах должен производиться ежедневно с помощью термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Контроль за относительной влажностью воздуха проводится не реже 1 раза в неделю с помощью психрометра.

Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в специальный журнал. Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает администрация предприятия (владелец предприятия).

94. На крупных предприятиях продовольственной торговли должны быть предусмотрены отдельные охлаждаемые камеры и помещения для хранения однородных пищевых продуктов.

95. Упаковочные материалы должны храниться в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, шкафах. Запрещается хранение упаковочных материалов непосредственно на полу.

В каждом предприятии продовольственной торговли, осуществляющим реализацию пищевых продуктов, должен быть запас пакетов и других упаковочных материалов.

96. Для сбора отходов и мусора в помещениях предприятий должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы должны промываться 1-2-х % горячим (45-50 С) раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

97. Уборочный инвентарь торговых, складских и др. помещений (ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах.

98. Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых и торговых витрин, прилавков, полок должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

Требования к приему и хранению пищевых продуктов

99. На объектах торговли для хранения принимаются пищевые продукты, которые по качеству и безопасности соответствуют требованиям нормативной и технической документации, а так же имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

100. Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов, должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше +6°C.

101. Качество пищевых продуктов, поступающих на объект торговли проверяется предпринимателями, товароведом, кладовщиками, заведующими или директорами объектов. Приемку продуктов питания начинают с проверки сопроводительных документов, качества упаковки, соответствия пищевых продуктов сопроводительным документам и маркировке, обозначенной на таре (упаковке).

102. Органы госсанэпидслужбы проводят гигиеническую экспертизу пищевых продуктов только при наличии специальных санитарно-эпидемиологических показаний.

Товароведы на местах самостоятельно бракуют пищевые продукты, имеющие явные признаки порчи, дефекты упаковки, а также товары с истекшим сроком годности.

103. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.

104. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима установленного для каждого вида продукции (Для продуктов питания в потребительской упаковке в соответствии с информацией об условиях хранения и реализации завода производителя).

105. Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов в объектах торговли пищевыми продуктами, не обеспеченных средствами охлаждения.

106. Хранение скоропортящихся, особо скоропортящихся пищевых продуктов в условиях охлаждения должно обеспечиваться не только в складских помещениях, но и в местах непосредственной их продажи населению.

107. Пищевые продукты, продовольственное сырье, отечественного производства, реализуемые в предприятиях торговли, должны сопровождаться документами предприятия-изготовителя, подтверждающими происхождение товара (фактуры, накладные), а также качественным удостоверением подтверждающими качество и безопасность продукции для здоровья человека, или сертификатом соответствия, выданного органами госсанэпидслужбы в установленном порядке

Сопроводительные документы на импортируемую продукцию - фактуры, накладные, акты закупки - подтверждающие происхождение, а также сертификат соответствия, подтверждающий ее качество и безопасность для здоровья человека, выдаваемого органами госсанэпидслужбы в установленном порядке.

На этикетках, ярлыках пищевых продуктов должно быть представлена информация в соответствии с требованиями, устанавливаемыми к маркировке продукции.

108. Не допускается переупаковка и перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия или нарушения целостности упаковки или тары предприятия изготовителя в торговых объектах, реализующих пищевые продукты, с целью установления ими сроков годности, превышающих срок годности, установленный производителем.

109. Сопроводительные документы, а так же этикетки, ярлыки на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности пищевых продуктов.

110. Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, хранилища овощей и фруктов необходимо производить партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их годности и контроля качества.

111. При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

112. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках.

Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также непосредственно на полу не допускается.

113. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженное мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветеринарного надзора.

Категорически запрещается принимать мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное мясо.

Запрещается принимать в объектах торговли не потрошенную птицу, а так же мясо диких птиц и животных.

114. Охлажденная рыба в объектах торговли пищевыми продуктами должна храниться в таре поставщика при температуре от 0 до -2 °С градусов до 48 часов.

Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля, с прокладкой реек между рядами ящиков в соответствии с требованиями нормативных документов. Живая рыба в объектах торговли хранится в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года не более 24 часов, в холодное, не более 48 часов при температуре воды не выше +10 °С.

Сезонная торговля живой рыбой может быть организована по разрешению органов госсанэпидслужбы и местных органов исполнительной власти при условии соблюдения требований санитарных норм и правил торговли.

Рыба горячего копчения хранится при температуре от -2 до +4 °С градусов 48 часов.

Рыба холодного копчения, вяленая, балычные изделия хранятся при температуре от -2 °С до +4 °С градусов 72 часа,

Запрещается прием и хранение на базах и складах рыбы охлажденной, рыбы горячего копчения, кулинарных изделий и полуфабрикатов из рыбы; данная продукция должна непосредственно поступать в магазины для реализации.

115. Запрещается прием яйца без наличия ветеринарного свидетельства (форма №2) на каждую партию яиц о благополучии птицеводств по сальмонеллезу и другим зоонозным инфекциям, а также яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные); куриные яйца, бывшие в инкубаторе (миражные), яйца с трещинами («бой»), с нарушением целостности оболочки («тек»), загрязненные куриные яйца, а так же меланж.

Запрещается реализация яиц совместно с другими нефасованными продуктами (масло, творог, сыр, колбаса и др.).

Яйца хранят при температуре от 0°С до 20°С - диетические - 7 суток, столовые - до 25 суток, холодильниковые – при температуре от 0 до -2°С не более 120 суток.

116. Запрещается прием и реализация молочных продуктов в загрязненной стеклотаре, с нарушенной упаковкой, без сопроводительных документов.

117. Запрещается прием, хранение и реализация сухих детских молочных смесей в неспециализированных объектах торговли пищевыми продуктами, не имеющих должных условий для их хранения. Сухие детские смеси отечественного производства хранят при температуре не выше 10°С и относительной влажности воздуха не более 75 %, импортируемые в соответствии с рекомендациями производителя. Реализация детских молочных смесей должна строго осуществляться в сроки, установленные производителем для каждого вида продукта.

118. Мороженое промышленного производства в объектах торговли должно храниться при температуре не выше -12°С не более 5 дней, в мелкокоричной сети

(лотки, павильоны, ларьки, киоски), оснащенные средствами охлаждения - не более 48 часов.

119. Майонез хранят в затемненных помещениях при температуре от +0 °С до +18 °С градусов и относительной влажности 75 % в соответствии с установленными сроками годности для каждого вида продуктов.

Запрещается хранение и транспортировка майонеза при воздействии прямого солнечного света и при температуре ниже 0 °С.

120. Хлеб и хлебобулочные изделия принимают и хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях при равномерной температуре не ниже +6 °С. Хлеб и хлебобулочные изделия в подсобных помещениях предприятий по торговле хлебом хранятся в закрытых шкафах, стационарных или передвижных стеллажах и таре-оборудовании.

Хранения хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях и менее 60 см - в торговых залах, не допускается.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продаже признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий «картофельной болезнью» необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3-х %-ным раствором уксусной кислоты.

В целях предупреждения возникновения «картофельной болезни» хлеба необходимо не реже 1 раз в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

Сухари и бараночные изделия хранятся изолированно от хлеба и хлебобулочных изделий в ящиках или мешках (бараночные изделия), уложенных на стеллажах или в шкафах, а также в упакованном виде - в таре - оборудовании.

121. При приемке кондитерских изделий с кремом запрещается перекаладывание их из лотков поставщика в тару магазина, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

В объектах торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.

122. Безалкогольные напитки должны храниться в сухих, проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью не выше 75 %. Сроки годности и температурные режимы хранения безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям действующих стандартов и технических условий.

Запрещается прием и реализация безалкогольных и слабоалкогольных напитков с истекшим сроком реализации, а также напитков в бутылках без

этикетки (кроме бутылок с соответствующими обозначениями на кроненпробках), с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами.

123. Перед выдачей консервов в реализацию материально ответственное лицо (предприниматель, зав. складом), а при реализации продавец в обязательном порядке проводит их осмотр.

При выявлении консервов, непригодных в пищу, на каждую партию должен составляться акт с последующим предъявлением комиссии, утвержденной вышестоящей организацией, для решения вопроса об их дальнейшем использовании. Консервы, признанные непригодными в пищу, должны храниться в отдельном помещении, на особом учете, с точным указанием количества забракованных банок.

Ответственность за сохранность отбракованных банок и их дальнейшее использование несет руководитель предприятия (владелец).

В случаях выявления более 2% бактериологического брака (бомбажа), в одной партии консервов администрация предприятия обязана прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом завод-изготовитель или иного поставщика и территориальные органы госсанэпидслужбы для решения вопроса о дальнейшей судьбе данной партии консервов.

Вопрос о месте и способе уничтожения бомбажных банок решается владельцем предприятия по согласованию с органами госсанэпидслужбы.

124. Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 %.

Указанные продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

125. Соль пищевая йодированная хранится изолированно от других продуктов, в защищенном от прямого попадания света месте. Гарантийный срок хранения йодированной соли - 12 месяцев с момента выработки.

126. Свежие плоды и овощи хранятся в затаренном виде в специальных вентилируемых складских помещениях, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида колеблется от +3 °С до +12 °С при относительной влажности воздуха от 70 до 95% .

127. Специализированные стационарные хранилища для хранения овощей и фруктов должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать должную температуру и относительную влажность для каждого вида продукции в соответствии с требованиями действующей нормативно-технической документации.

128. Замороженные овощи и плоды хранят при температуре -18°C и относительной влажности воздуха 90-95% в течение 9-12 месяцев, в розничной сети их хранят при температуре -12°C 3-5 дней.

129. Приемка, хранение грибов и грибной продукции и их реализация осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами.

130. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.

Требования к реализации пищевых продуктов

131. К продаже допускаются только доброкачественные пищевые продукты. Пищевые продукты, реализуемые на объектах торговли, должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, а также гигиеническим требованиям по безопасности пищевых продуктов и их пищевой ценности.

Продавцы (товароведы) обязаны следить за качеством реализуемых пищевых продуктов. В случае обнаружения изменения качества пищевых продуктов необходимо приостановить их продажу и немедленно сообщить об этом администрации (владельцу).

Ответственность за реализацию недоброкачественных пищевых продуктов покупателям несет продавец, предприниматель, товаровед и руководитель предприятия.

Продавец обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о пищевых продуктах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

132. Подготовку пищевых продуктов к продаже должны производить продавцы или ответственные за это лица. Использование для этих целей уборщиц, рабочих, случайных лиц не допускается. Подготовка пищевых продуктов осуществляется в специальных помещениях, предназначенных для этой цели, где производится предварительная зачистка грязных поверхностей, заветренных срезов, верхнего пожелтевшего слоя у жиров, протирка сычужных сыров и колбасных изделий, расфасовка пищевых продуктов, освобождение их от тары, протирка бутылок, банок, зачистка и др.

133. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится раздельно.

134. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и т.д.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах, раздельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

135. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой

маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

136. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов не допускается.

137. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их сохранность, качество, безопасность и исключают их загрязнение и порчу.

138. Отпуск покупателям пищевых продуктов, случайно попавших на пол или загрязненных иным путем (санитарный брак), запрещается. Дальнейшее использование санитарного брака, его утилизация подтверждается соответствующими документами и проводится в соответствии с законодательством Туркменистана.

139. Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями не допускается.

Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах самообслуживания должны быть специальные вилки, щипцы, не менее 2-штук на 1 погонный метр торгового оборудования.

Для упаковки хлебобулочных изделий в торговых предприятиях рекомендуется продажа полиэтиленовых пакетов.

Не допускается:

- наличие каких-либо ярлыков (наклеек) или фирменных знаков непосредственно на хлебе и хлебобулочных изделиях:

- реализация хлеба и хлебобулочных изделий на торговых прилавках не предназначенных для хлеба и хлебобулочных изделий.

140. Нарезка тортов и продажа их частями в объектах розничной торговли запрещается, кроме кафетериев, при организации потребления изделий на месте и при наличии соответствующих условий для хранения и обработки инвентаря и посуды.

141. Отпуск не упакованных пищевых продуктов осуществляется в упаковочных материалах (бумага, пакеты и др.) или в чистую тару потребителя.

В магазинах, где прием денег производится продавцом, допускаются к продаже только расфасованные, затаренные или упакованные продукты.

142. Скоропортящиеся пищевые продукты, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяет осуществить их реализацию одновременно (мясные изделия в паро-газопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 3 кг), допускается реализовать вразвес в отделах.

Реализация скоропортящихся продуктов, в том числе особо скоропортящихся из вскрытых упаковок осуществляется в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

143. Продажа мяса производится в специализированных магазинах или отдельных обособленных отделах магазинов по продаже мяса.

Для каждого вида мяса выделяется отдельный отсек.

144. В отделах реализации фляжного молока должны быть трафареты, предупреждающие о необходимости кипячения молока.

Запрещается прием и реализация творога, изготовленного из не пастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас).

При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару.

Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом или сметаной не оставляют; их необходимо держать в специальной посуде и ежедневно промывать. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению.

145. Продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению, не допускается. Реализация яиц осуществляется при температуре 0-20 °С.

146. В объектах торговли живая рыба реализуется из аквариумов или термоизолирующей автоцистерны, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водосброса в соответствии с заключением органов госсанэпидслужбы.

147. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, специально предназначенных для этих целей отделах и секциях супермаркетов, а так же в павильонах мелкорозничной сети.

В период массового поступления картофеля, бахчевых и другой свежей плодоовощной продукции допускается ее продажа с лотков, тележек и др., а так же на открытых овощных базарах.

Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли запрещается. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается. Реализация загнивших, испорченных овощей и фруктов запрещается.

Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, необходимо проводить в специальных отделах, с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

В специализированных объектах торговли рекомендуется осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки и пакеты.

148. В объектах торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом.

149. При торговле в стационарном объекте бутылки с напитками и водой, стеклянные баллоны с соками перед их вскрытием должны обтираться снаружи влажной чистой тканью. Вскрытие стеклотары производится на столе перед

отпуском потребителю. Предварительно банки с соками тщательно осматриваются на наличие бомбажа и посторонних включений.

150. Мытье стаканов должно производиться на месте их продажи специальным приспособлением (шприцами и т.п.), обеспечивающим их обработку с внешней и внутренней стороны. В конце рабочего дня необходимо промывать стаканы с добавлением моющих средств и ополаскивать горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С).

При отсутствии условий для мытья стаканов отпуск напитков разрешается только в стаканчики одноразового использования. Категорически запрещается повторное использование одноразовых стаканчиков.

Чистую посуду для отпуска напитков хранят на лотках в перевернутом виде. Перед заполнением стаканы повторно промывают. Запрещается мытье стаканов для отпуска напитков в ведрах, тазах.

151. В объектах торговли запрещается реализация продукции:

- без наличия заверенных копий сертификатов соответствия и/или удостоверения качества на отечественную продукцию, сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение.

- с нарушением целостности упаковки и загрязненной таре, без этикеток или листов-вкладышей;

- при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;

- мяса без ветеринарного клейма, условно-годного мяса и мясопродуктов;

- непотрошеной птицы, яиц из хозяйств, не благополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровяное кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, «тек», «бой», утиных и гусиных яиц; мяса диких птиц и животных.

- творога, изготовленного из не пастеризованного молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);

- консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и др.;

- пищевые продукты с явными признаками порчи.

- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;

- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- домашнего приготовления;

- с истекшими сроками годности;

- не расфасованной и неупакованной, кроме групп продуктов, согласно перечня, утвержденного в установленном порядке;

- без наличия на этикетке (листе вкладыше) информации, наносимой в соответствии с устанавливаемыми требованиями к маркировке продукции государственного стандарта «Информация для потребителя. Общие требования»;
- в грязную тару покупателя и печатную макулатуру;

В случае предпродажного фасования и упаковки скоропортящихся и особо скоропортящихся развесных товаров, производимых продавцом, объем фасуемых товаров с короткими сроками годности не должен превышать объемы их реализации в течение одного дня торговли.

На фасованном товаре указывается его наименование, вес, цена за 1 кг, дата фасования, срок годности.

Не скоропортящиеся развесные товары, извлекаемые из транспортной упаковки и размещаемые в витринах торгового зала должны иметь информацию для потребителя, которая нанесена на транспортной таре и сохраняется до окончания реализации товара.

152. Продовольственное сырье и пищевые продукты, признанные не соответствующими требованиям нормативной документации, представляющие опасность для здоровья населения, снимаются с реализации. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимается в порядке, установленном законодательством Туркменистана.

153. По согласованию с местными органами госсанэпидслужбы, в торговых объектах, реализующих продовольственные товары, допускается продажа моющих, отбеливающих средств, стиральных порошков, паст в потребительской таре только в обособленных отделах, крупных продовольственных магазинах, универсамов при условиях, исключающих возможность контакта их с пищевыми продуктами как в торговом зале, так и в складских помещениях

Требования к объектам мелкорозничной сети.

154. Объекты мелкорозничной сети могут быть стационарными (палатки, киоски, павильоны) и передвижными (тележки, лотки, автолавки, автоприцепы, изотермические емкости и цистерны по продаже пива, кваса, молока, автоматы для реализации напитков и др.). Запрещается использование в качестве объекта мелкорозничной торговли: металлических контейнеров и помещений контейнерного типа, а также помещений жилых домов предназначенных для жилья.

Объекты мелкорозничной торговли должны обеспечивать выполнение требований санитарных правил и норм.

Выбор места для размещения объекта мелкорозничной сети должен согласовываться с местными органами госсанэпидслужбы.

155. Эксплуатация мелкорозничных торговых объектов осуществляется при наличии разрешения местных органов госсанэпидслужбы.

Предприятия мелкорозничной торговли должны располагаться от канализованных уборных, мусорных ящиков на расстоянии не менее 25 метров, а от не канализованных уборных, выгребных ям не менее чем на 50 метров.

156. Реализация в объектах мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования запрещается.

157. Объектами мелкорозничной сети производится реализация пищевых продуктов в ограниченном ассортименте. Ассортимент продуктов должен быть согласован с местными органами госсанэпидслужбы с учетом местных условий. Запрещается совместная реализация пищевых продуктов и непродовольственных товаров.

158. В стационарных объектах мелкорозничной сети должно быть подсобное помещение для хранения тары, складское помещение для дневного запаса пищевых продуктов.

Оборотная тара после завершения работы из мелкорозничной сети ежедневно вывозится на базовые предприятия.

Не допускается хранения тары или затаренных продуктов на прилегающей территории прилегающей к объекту мелкорозничной торговли.

159. В каждом стационарном предприятии мелкорозничной сети должны быть умывальник, щетки, мыло, полотенце. Для сбора мусора и отходов должно быть педальное ведро или бачок с крышкой. Для хранения личных вещей продавца должен быть установлен шкаф.

160. В холодный период года температура на рабочем месте продавца в стационарных объектах мелкорозничной сети не должна быть ниже 18 °С, в летний период - не выше 26°С. Показатели микроклимата в стационарных объектах мелкорозничной сети должны отвечать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

161. В киосках разрешается реализация пищевых продуктов, упакованных в промышленную потребительскую упаковку.

В палатках, автолавках, автоприцепах по согласованию с местными органами госсанэпидслужбы допускается реализация комбинированного ассортимента пищевых продуктов при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

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

162. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и т.д.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек.

Охлажденные продукты (напитки, мороженое, замороженные продукты, фрукты, ягоды и др.) отпускаются из изотермических или охлаждаемых емкостей, тележек.

К уличной торговле в разнос допускается ограниченный ассортимент пищевых продуктов: хлебобулочные изделия (сдоба, бублики и др.), воздушная кукуруза (поп-корн) кондитерские изделия (конфеты, шоколад, печенье и др., за

исключением кремовых изделий) в промышленной упаковке, фрукты, безалкогольные напитки в потребительской упаковке, мороженое упакованное и т.д.

При торговле из корзин, лотков и пр. не разрешается ставить их на землю, для этой цели должны быть специальные подставки.

163. Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня должно быть возвращено на базовое предприятие и подвергнуто санитарной обработке, нереализованные продукты - сданы на хранение на предприятие.

164. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов категорически запрещается.

165. Автоматы для реализации напитков в розлив обеспечиваются приспособлениями для мойки стаканов, которые имеют защитные устройства от попадания мусора или автоматическим устройством для подачи стаканчиков разового пользования. Стаканомойка должна обеспечивать одновременное промывание стаканов с внешней и внутренней стороны, вода должна подаваться под напором.

166. Реализация газированной воды, безалкогольных напитков допускается по разрешению местных органов исполнительной власти и по согласованию с органами госсанэпидслужбы в местах, обеспеченных источником питьевой воды и канализационной коммуникацией для слива использованной воды.

167. Продавец (владелец) мелкорозничной сети обязан:

а) содержать палатки, киоски, автофургоны, тележки, лотки, а также окружающую территорию в чистоте;

б) принимать и реализовывать пищевые продукты с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность. В случае сомнения в их доброкачественности прекращать немедленно их реализацию и возвращать на базу, в магазин, с составлением соответствующего акта.

в) контролировать соблюдение товарного соседства, сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов, (при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.);

г) предохранять продукты от загрязнения;

е) соблюдать условия хранения и реализации пищевых продуктов;

168. Продавец (владелец) обязан строго соблюдать требования санитарных норм и правил, правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую одежду (включая специальный головной убор), фирменный знак (таркетку) в котором указывается наименование фирмы, предприятия, фамилия, имя и отчество продавца.

Продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять по требованию органов надзора и контроля личную медицинскую санитарную книжку образца утвержденного Министерством Здравоохранения и медицинской промышленности Туркменистана, санитарный журнал, документы

подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

169. В предприятиях мелкорозничной сети категорически запрещается:

- хранить пищевые продукты на полу без подтоварников;
- реализовать особо скоропортящиеся продукты без холодильного оборудования;
- хранить посторонние предметы, не связанные с торговой деятельностью;
- допускать посторонних лиц;
- допускать ночлег продавцов и других лиц;
- хранить пищевые продукты при попадании прямых солнечных лучей и др.

Требования к содержанию помещений и оборудования

170. Все помещения объектов торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств.

Торговое и механическое оборудование (весы, прилавки, витрины, фасовочные агрегаты и др.) по окончании работы должно быть обработано щелочным раствором, затем горячей водой.

В объектах торговли при проведении уборки помещений рекомендуются использовать современное механизированное оборудование.

171. Один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Характеристика отдельных моющих и дезинфицирующих средств представлены в приложениях № 1, № 2.

172. Ежемесячно объекты торговли закрываются на санитарный день для проведения генеральной уборки и последующей дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др. Санитарный день проводится в соответствии с графиком, согласованного с органами госсанэпидслужбы и утвержденного вышестоящей торговой организацией, о чем потребитель должен быть извещен заранее.

173. Осветительные приборы по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц, должны протираться. Внутреннее оконное и фонарное остекление, рамы промывают и протирают не менее одного раза в неделю, с наружной стороны - не реже двух раз в год, а в теплое время года по мере загрязнения.

174. Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться разрешенными в установленном порядке для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, затем ополаскиваться горячей водой.

175. Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:

- а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;
- б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°С;
- в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- г) просушивание на специальных полках или решетках.

Ванны для мытья инвентаря регулярно промывают горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, сушатся и хранятся в специально выделенном месте.

Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки и др.), а так же чашки и платформы весов, гири должны ежедневно промываться с применением моющих средств и просушиваться.

176. Режим мытья автоматов по продаже пищевых продуктов проводится в соответствии с инструкцией по их эксплуатации и санитарной обработке.

177. Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

- а) споласкивание фляг из под молока теплой водой при температуре 30-40 °С;
- б) мытье фляг горячим моющим раствором при температуре 60-65° С;
- в) ополаскивание фляг водой до полного удаления осадков моющего раствора;
- г) после обработки фляги просушиваются, укладываются вверх дном на стеллажах, с открытой крышкой.

Резиновые прокладки молочных фляг моются в таком же режиме, отдельно.

178. Туалеты по мере необходимости после окончания работы объектов торговли моются и дезинфицируются. Для уборки туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий специальную маркировку. Уборочный инвентарь для туалетов и спецодежда хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

179. В объектах торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре производителя.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами. Запрещается хранение пищевых продуктов совместно с дезинфицирующими и моющими средствами.

180. Текущий ремонт объектов торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Требования к транспортировке пищевых продуктов

181. Для транспортировки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортировка пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами, а также на транспорте на котором ранее перевозились ядохимикаты, бензин, керосин и другие сильнопахнущие или ядовитые вещества.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

182. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

183. Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, санитарный паспорт на автотранспорт, работать в специальной одежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

184. Условия транспортировки (температура, влажность и др) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.

185. Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, в специальной таре (металлической или пластмассовой), изготовленной из материалов, разрешенных к применению для пищевой промышленности. Транспортируемые изделия должны сопровождаться накладными, качественными удостоверениями с указанием времени изготовления продукта питания (час для особо скоропортящихся продуктов), день, месяц, год, условия хранения и срока годности.

186. Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде.

187. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

188. Кремовые кондитерские изделия должны транспортироваться в охлаждаемом транспорте при температуре не выше 6°C, уложенными в контейнеры или лотки с крышками. Торты должны поставляться в стандартной таре изготовителя. Запрещается транспортировка кремовых кондитерских изделий, а так же тортов на открытых лотках.

189. Транспортировка мяса должна производиться в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное при температуре не более 6 °С, мороженое - при температуре не выше 0 °С.

190. Живую рыбу перевозят в специальных автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих устройство для охлаждения воды, а также оборудование для насыщения воды воздухом. Температура воды в цистерне должна быть не выше 10° С.

191. При погрузке и транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их последовательной укладки, исключающие загрязнение продуктов.

Запрещается транспортировка сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами.

192. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами госсанэпидслужбы в установленном порядке.

193. Автохозяйства, предприятия или организации, занимающиеся перевозкой пищевых продуктов, должны производить санитарную обработку кузовов транспорта для перевозки пищевых продуктов в специально оборудованных моечных блоках или на специальных площадках, подключенных к водопроводной сети и канализации, иметь горячее водоснабжение, моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь для мытья кузовов, спецодежду для мойщиков.

Пост мойки и обработки транспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть оснащен:

- оборудованием и инвентарем для уборки, мойки и дезинфекции транспорта (моечные машины, гибкие шланги, горячей и холодной водой, щетки, аппараты для дезинфекции, аппаратура для сушки и проветривания автомобилей после мойки и дезинфекции);

- спецодеждой для мойщиков (резиновые сапоги, резиновые перчатки, прорезиненный фартук, хлопчатобумажный костюм с капюшоном, защитные очки, респиратор);

- шкафчиками для хранения уборочного и моечного инвентаря (щеток, мочалок, ведер и др.), моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды;

- помещением для сушки одежды и уборочного инвентаря.

194. Режим санитарной обработки транспорта для перевозки пищевых продуктов:

- уборка кузова и кабины выполняется с помощью щеток, веников и пылесосов;

- наружная мойка кузова автомобиля - щелочной водой с температурой 35-40 °С и дальнейшим споласкиванием водой из шланга;

- мойка внутренней поверхности автомобиля производится щетками, моющим раствором, температура раствора 55-60 °С. После мойки моющими растворами внутренняя поверхность кузова автомобиля обязательно тщательно ополаскивается до полного удаления остатков моющего раствора, затем просушивается и проветривается, при этом не должна иметь посторонних запахов;

- дезинфекция внутренней поверхности кузова должна производиться дезинфицирующим раствором с содержанием активного хлора 250 мг\л, экспозицией выдержки дезинфицирующего раствора 10 минут; по окончании дезинфекции внутренняя поверхность кузова промывается водой из шланга, просушивается и проветривается до полного удаления запаха хлора; шланги для мытья автомобилей должны храниться в подвешенном состоянии;

- дезинфекция транспорта производится по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней;

195. Территориальные органы госсанэпидслужбы должны выдавать санитарный паспорт на каждую машину, перевозящую пищевые продукты, сроком не более чем на 6 месяцев.

Работники органов госсанэпидслужбы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям.

Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

196. В объектах торговли не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие-тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи, вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для применения на территории Туркменистана в установленном порядке.

197. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке. На предприятиях должны быть созданы все необходимые условия для эффективного проведения этих мероприятий.

198. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

199. Профилактическая дезинсекция проводится только после окончания работы предприятия или в санитарный день. Обработке подлежат только стены,

потолки и оконные рамы. Перед выполнением дезинсекционных работ инсектицидами, пищевые продукты, посуда, инвентарь должны выноситься из помещения или герметично упаковываться.

Запрещается обработка полов, оборудования и инвентаря. Перед началом работы после дезинсекции необходимо проводить проветривание и тщательную уборку помещения.

200. В объектах торговли пищевыми продуктами должны проводиться в обязательном порядке следующие профилактические мероприятия по борьбе с мухами:

- тщательная уборка помещений,
- сбор пищевых отходов в емкости с плотно закрытыми крышками,
- своевременный вывоз пищевых отходов и мусора, чистка, мойка и дезинсекция освободившихся емкостей,
- периодическая и по эпидемиологическим показаниям обработка площадки вокруг мусоросборников, выгребов дезинфицирующими растворами,
- обязательное засетчивание с наступлением весны всех открывающихся оконных и дверных проемов,
- применение специальных средств, электроловушек для истребления мух,
- еженедельная обработка дворовых уборных дезинфицирующими растворами.

Специальные мероприятия по обработке мест возможного выплода мух должны проводиться специалистами отделов профилактической дезинфекции.

201. В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах и др. и не допускать скопление крошек, остатков пищи на столах, в ящиках и полках. При обнаружении тараканов необходимо произвести тщательную уборку помещений и ошпаривание кипятком мест скопления насекомых.

202. Для защиты от проникновения грызунов щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов, заделываются кирпичом, цементом или листовым железом. Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см, а люки оборудуются плотными крышками или металлическими решетками.

203. При реконструкции и ремонте предприятий необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

204. В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (ловушки, капканы).

Применение химических средств для уничтожения грызунов и тараканов допускается только при проведении этих мероприятий специалистами-дератизаторами.

Примечание: бактериологические методы борьбы с грызунами на объектах продовольственной торговли применять запрещается.

205. Категорически запрещается оставлять и хранить на объектах продовольственной торговли средства, применяемые для проведения дезинсекции и дератизации.

206. При наличии на объекте насекомых или грызунов органы госсанэпидслужбы имеют право запретить эксплуатацию объекта до проведения полной обработки.

207. Предприниматель, администрация объекта торговли пищевыми продуктами несут ответственность за проведение в течение всего года мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами как на территории, так и во всех помещениях объекта.

Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническое обучение

208. Лица, поступающие на работу, связанную с оборотом пищевых продуктов, должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Работники объектов торговли пищевыми продуктами должны проходить обязательное гигиеническое обучение, сдавать зачет 1 раз в 2 года по установленной программе. Санитарный врач имеет право в установленном порядке отстранить от работы лиц, не знающих и не выполняющих санитарные правила при работе.

Инженерно-технический персонал и руководители предприятий, занимающихся оборотом пищевых продуктов 1 раз в год должны проходить аттестацию по санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим вопросам.

209. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации.

Личные медицинские книжки работников должны храниться у администрации предприятия (предпринимателя). Работникам мелкорозничной сети личная медицинская книжка выдается на руки.

210. Не допускаются к работе или подлежат временному отстранению от работы лица с заболеваниями или бактерионосительством;

- брюшного тифа, паратифа, сальмонеллеза, дизентерии;

- гименолепидоза, энтеробиоза;

- сифилиса в заразном периоде;

- лепры;

- заразных кожных заболеваний; чесотки, трихофитии, микроспории, парши, актиномикоза с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;

- заразных и деструктивных форм туберкулеза легких; внелегочного туберкулеза с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;

- гнойничковые заболевания.

211. Санитарный врач имеет право в установленном порядке требовать от юридических и физических лиц о временном отстранении от работы лиц, не прошедших своевременный медицинский осмотр.

Личная гигиена персонала

212. Во всех объектах торговли пищевыми продуктами должны быть созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенце, туалетной бумаги и др.).

213. Совместное хранение санитарной и домашней одежды в организациях, занимающихся оборотом пищевых продуктов, не допускается.

214. Работники объектов торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти.

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, работать в чистой санитарной одежде белого цвета из хлопчато-бумажной ткани (халат, куртка, колпак).

- подбирать волосы под колпак или косынку;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи разрешается в специально отведенном помещении или месте);

215. Работникам объектов продовольственной торговли запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иглками и хранить в карманах халатов, курток предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы, использовать санитарную одежду не по назначению.

216. В каждом торговом объекте следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

217. Учащиеся учреждений начального и среднего профессионального образования, высших учебных заведений перед прохождением

производственной практики в объектах торговли пищевыми продуктами проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

218. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках.

Требования к торговле газированной водой и безалкогольными напитками

219. Павильоны по продаже газированной воды должны быть стационарными. Конструкция павильона должны соответствовать действующим строительным нормам Туркменистана, состоять из 2-х отделений (торговое и вспомогательное). Отделка помещений должна соответствовать гигиеническим требованиям и допускать влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

220. Павильоны должны быть обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией. Забор воды для сатураторных установок должен производиться только от питьевого водопровода в специально отведенных для этого местах. Забор воды из уличных поливочных кранов и других пунктов, не отведенных для этих целей, запрещается.

В сельской местности при отсутствии централизованного водоснабжения павильоны должны быть обеспечены изотермическими емкостями объемом не менее 500 литров, изготовленных из материалов, разрешенных к применению в практике хозяйственно-питьевого водоснабжения. Высота размещения емкости должна быть не менее 1,5 метра от прилавка для обеспечения надлежащего напора воды. По мере освобождения емкости должны регулярно промываться и еженедельно дезинфицироваться. Вода в емкостях должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

При отсутствии централизованной канализации допускается по согласованию с органами госсанэпидслужбы устройство выгребных ям для сбора сточных вод.

221. Все используемое оборудование должно быть заводского изготовления с наличием паспорта и сертификата, гарантирующего его безопасность.

При продаже газированной воды с сиропом последний должен находиться в специальном дозаторе (градуированном сосуде). На сосудах должна быть этикетка с указанием наименования сиропа и его состава. Сиропа должны быть промышленного изготовления в транспортной таре производителя и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность.

222. Перед отпуском покупателю напитков и вод в бутылочной таре продавец обязан просмотреть их на свет. В случае обнаружения мути, изменения цвета, осадка, инородных предметов отпуск напитка потребителю запрещается.

223. Мытье стаканов должно производиться специальным приспособлением (шприцами и т.п.), обеспечивающим их обработку с внешней и внутренней стороны.

224. Мытье посуды в ведрах, тазах и т.п. сосудах, а также пользование водой, бывшей в употреблении, запрещается. Вода от промывки стаканов и кружек в зависимости от местных условий должны спускаться в канализацию или в выгребную емкость.

225. Вымытые стаканы и кружки должны храниться на специальных подносах опрокинутыми вверх дном. Непосредственно перед наполнением стаканы и кружки должны вторично промываться.

226. Все емкости и шприцы ежедневно после окончания работы должны подвергаться тщательной очистки и мытью, а сатураторы освобождаются от оставшейся воды.

227. Разрешение на размещение торгового объекта выдается местными органами исполнительной власти, местными органами госсанэпидслужбы выдается заключение о соответствии объекта санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

228. Продавец должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметкой о прохождении гигиенического обучения, работать в чистой санитарной одежде белого цвета из хлопчатобумажной ткани (халат, куртка, колпак).

229. В помещении должен быть установлен умывальник для мытья рук, мыло, полотенце.

230. При продаже безалкогольных напитков и газированной воды запрещается:

- использование передвижных тележек, прицепов приспособленных для реализации напитков;
- оставлять в сатураторе воду до следующего дня;
- применять оборудование самодельного кустарного производства;
- повторное использования посуды одноразового пользования;
- охлаждение воды и безалкогольных напитков путем погружения в них льда;
- использование сиропов без документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- использование битой и треснутой посуды;
- реализация любых других товаров, за исключением мороженого;
- допускать к реализации посторонних лиц и детей до 16 лет.

Обязанности и ответственность администрации (владельца) объекта

231. Руководитель и администрация торгового объекта (предприниматель) в установленном порядке и в соответствии с выполнением функциональных обязанностей несут ответственность и обязаны обеспечить:

- наличие в каждом объекте торговли пищевыми продуктами настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками объектов торговли;
- проведение занятий по гигиеническому обучению с работниками объекта, сдачу зачетов всеми работниками при поступлении на работу, затем один раз в два года;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональное, гигиеническое обучение и аттестацию;
- наличие личных медицинских санитарных книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- условия труда работников в соответствии с законодательством Туркменистана, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- выполнение требований постановлений, предписаний органов госсанэпидслужбы;
- организацию и проведение производственного контроля;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них (при наличии);
- соответствующее нормам общее санитарное состояние объекта, а также прилегающей территории и соблюдение санитарного режима;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- надлежащее содержание складских помещений, правильное хранение пищевых продуктов, их качество и соблюдение сроков реализации с возложением ответственности на руководителей (старших по должности) соответствующих участков;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования и их своевременный ремонт.
- наличие достаточного количества производственного оборудования и инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- своевременный вывоз мусора;

- проведение санитарных дней и мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом.

- проведение других мероприятий, в соответствии с законодательством и правилами торговли.

232. Ответственность за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние рабочего места, за соблюдение санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации, возлагается на продавца.

233. Лица, виновные в нарушении требований настоящих санитарных правил, несут ответственность, установленную законодательством Туркменистана.

234. Контроль за соблюдением настоящих санитарных правил для объектов продовольственной торговли осуществляют органы государственного контроля и надзора в порядке, установленном законодательством Туркменистана.

Зарегистрировано Министерством адалат

Туркменистана 14 июля 2010 г.

Регистрационный № 530.