

Қазақстан Республикасының Денсаулық сақтау министрлігі

Приказ Министра
здравоохранения Республики
Казахстан от 4 августа 2021 года
№ ҚР ДСМ -73. Зарегистрирован в
Министерстве юстиции
Республики Казахстан 4 августа
2021 года № 23856Министерство здравоохранения Республики
Казахстан**Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией»**

Сноска. Вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней со дня его первого официального опубликования в соответствии с пунктом 5 настоящего приказа.

В соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией».

2. Признать утратившим силу:

1) приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 31 мая 2017 года № 358 «Об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией» (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 15689);

2) пункт 7 Перечня некоторых приказов Министерства здравоохранения Республики Казахстан и Министерства национальной экономики Республики Казахстан, в которые вносятся изменения и дополнения, утвержденного приказом



QR-код содержит данные ЭЦП должностного лица РГП на ПХВ «ИЗПИ»



QR-код содержит ссылку на данный документ в ЭКБ НПА РК

Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 июля 2020 года № ҚР ДСМ-78/2020 «О некоторых вопросах организации и проведения санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 20935).

3. Комитету санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан после его официального опубликования;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении шестидесяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

**Министр здравоохранения
Республики Казахстан**

А. Цой

«СОГЛАСОВАН»

Министерство индустрии и
инфраструктурного развития
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство торговли и интеграции
Республики Казахстан

«СОГЛАСОВАН»

Министерство национальной

экономики Республики Казахстан

Утверждены приказом
Министр здравоохранения
Республики Казахстан
от 4 августа 2021 года
№ ҚР ДСМ -73

Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией»

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией» (далее – Санитарные правила) разработаны в соответствии с подпунктом 132-1) пункта 16 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Казахстан, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 февраля 2017 года № 71 (далее – Положения), Законом Республики Казахстан от 21 июля 2007 года «О безопасности пищевой продукции» и определяют санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией (далее – объекты).

2. Санитарные правила содержат санитарно-эпидемиологические требования к:

1) выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов;

2) водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию объектов;

3) содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов;

4) приему, хранению, транспортировке, переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья, расфасовке и реализации пищевой продукции;

5) сбору и хранению отходов потребления;

б) осуществлению производственного контроля, условиям труда и бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и гигиеническому обучению персонала, а также к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий на период введения на объектах ограничительных мероприятий, в том числе карантина.

3. В настоящих Санитарных правилах используются следующие термины и определения:

1) продовольственный рынок – торговый рынок по реализации пищевой продукции, являющийся обособленным имущественный комплексом, предназначенным для торговой деятельности с централизацией функций хозяйственного обслуживания территории, управления и охраны, действующий на постоянной основе и обеспеченный площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;

2) продовольственный склад – стационарное сооружение, предназначенное для хранения пищевой продукции;

3) техническая документация изготовителя – документы, в соответствии с которыми осуществляются изготовление, хранение, перевозка (транспортирование) и реализация пищевой продукции, материалов и изделий, утвержденные изготовителем (стандарты организаций, технологические регламенты, технологические инструкции, рецептуры, спецификации, технологические карты, технико-технологические карты и другие), содержащие наименование пищевой продукции с указанием идентификационных признаков, ее ингредиентный состав, область применения, физико-химические и органолептические показатели, а также показатели безопасности пищевой продукции, требования к маркировке и упаковке, сроки годности и условия хранения, перевозки и утилизации, перечни и описания процессов производства, включающих технологические операции, и последовательность их применения на соответствующие виды пищевой продукции, программу производственного контроля, в соответствии с которыми осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции или импортной пищевой продукции;

4) дата изготовления – дата окончания процесса (стадии) производства (изготовления) пищевой продукции;

5) торговые объекты современного формата – стационарные торговые объекты с торговой площадью не менее 500 квадратных метров, со специализированным или смешанным ассортиментом товаров от одной тысячи и более наименований (единиц), функционирующие по методу самообслуживания в сочетании с методом традиционного обслуживания, а также оказанием дополнительных услуг торговли, наличием оборудования (устройства), предназначенного для осуществления платежей с использованием платежных карточек, высокой производительностью труда и продажи с квадратного метра торговой площади, предусматривающие наличие площадки для стоянки автотранспортных средств в пределах границ территории;

б) пищевая продукция непромышленного (домашнего) изготовления – пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

7) санитарный день – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, чистки, мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и помещений, при необходимости дезинсекции и дератизации помещений;

8) санитарная специальная одежда (далее – специальная одежда) – комплект защитной одежды персонала (головной убор или сетка для волос, куртка с брюками или халат (одноразовый или многоразовый), сетка для бороды (усов) при производстве (изготовлении), расфасовке, упаковке пищевой продукции; фартук, обувь, средства индивидуальной защиты (маска защитная для органов дыхания (одноразовая или многоразовая) (далее – маска), перчатки (одноразовые или многоразовые)), предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готовой пищевой продукции от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и иных загрязнений;

9) санитарный брак – пищевая продукция с измененными органолептическими и потребительскими свойствами, возникшими вследствие нарушений в ходе технологической операции, перевозки и (или) складирования, реализации, порчи, приводящими к невозможности использования ее по прямому назначению; пищевая продукция, упавшая на пол или загрязненная иным путем;

10) торговый инвентарь – предметы, предназначенные для осуществления торговой деятельности, применяемые для различных операций в процессе обслуживания покупателей: для вскрытия упаковки (тары), проверки качества, подготовки к продаже, фасовке и отпуска пищевой продукции, самообслуживания покупателей (контейнера, корзины, тележки), рекламно-выставочный инвентарь и иные предметы в зависимости от назначения, места использования;

11) торговое оборудование – оборудование торговых объектов, предназначенное и используемое для выкладки, демонстрации и хранения товаров, обслуживания покупателей и проведения денежных расчетов с покупателями при продаже пищевой продукции: выставочное оборудование (витрина, холодильное оборудование, прилавок, стеллаж и иное), автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, оборудование для автоматизации торговли;

12) документ по стандартизации – документ, устанавливающий нормы, правила, характеристики, принципы, касающиеся различных видов деятельности в сфере стандартизации или ее результатов;

13) торговая сеть – совокупность двух и более торговых объектов, которые находятся под общим управлением и используются под единым коммерческим обозначением и иными средствами индивидуализации, за исключением торговых рынков;

14) торгово-развлекательный центр – торговый объект, представленный множеством субъектов внутренней торговли, со смешанным ассортиментом от двадцати пяти тысяч и более наименований (единиц), включающим товары, услуги общественного питания и развлечений (фуд-корт, салоны красоты, развлечения, кинотеатры), входит, или не входит в торговые сети, имеет площадку для стоянки автотранспортных средств в пределах границ своей территории;

15) срок годности пищевой продукции – период времени, в течение которого пищевая продукция полностью соответствует предъявляемым требованиям безопасности, установленным техническими регламентами Евразийского экономического союза (далее – Союз) на отдельные виды пищевой

продукции, а также сохраняет свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечению времени которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

16) объект оптовой и розничной торговли пищевой продукцией – торговый объект, используемый субъектами для осуществления торговой деятельности пищевой продукцией (в том числе продовольственный рынок, продовольственный склад, холодильник);

17) пищевая продукция – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

18) партия пищевой продукции – определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

19) ассортимент пищевой продукции – набор пищевой продукции, объединенной по какому-либо одному или совокупности признаков;

20) предпродажная подготовка пищевой продукции – количественная и качественная приемка, распаковка, сортировка по видам и сортам, проверка упаковки, маркировки, очистка упаковки пищевой продукции от пыли и грязи, расфасовка, придание ей товарного вида;

21) товарное соседство – условия, исключающие совместное хранение, перевозку (транспортирование), расфасовку (взвешивание, упаковку, маркировку), реализацию сырой и готовой пищевой продукции,

предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на ее качестве и безопасности;

22) скоропортящаяся пищевая продукция – пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 суток, если иное не установлено техническими регламентами Союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

23) холодильник (хладокombинат, распределительный, холодильная камера) – специальное помещение (объект) складского типа, предназначенное для холодильной обработки скоропортящейся пищевой продукции, хранения запасов мороженой и охлажденной пищевой продукции;

24) холодильное оборудование – оборудование для хранения, демонстрации и реализации охлажденной или замороженной пищевой продукции;

25) объекты временной мелкорозничной торговли – нестационарные торговые объекты, осуществляющие розничную торговлю (киоск, палатка (павильон), павильон, выносной прилавок, автомат, автолавка), располагаемые на специально определенном месте;

26) крупный торговый объект – торговый объект с торговой площадью не менее двух тысяч квадратных метров;

27) фуд-корт – объект общественного питания быстрого обслуживания современного формата в общественных зданиях и сооружениях (торговых объектах (торгово-развлекательных центрах, торговых центрах и иных объектах торговли), гостиницах, вокзалах, аэропортах, объектах образования, спортивных комплексах, иных зданиях и сооружениях), представленный множественными субъектами внутренней торговли быстрого обслуживания (объектами общественного питания, торговыми автоматами), входящих и не входящих в торговые сети; в совокупности с разнообразным ассортиментом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания быстрого приготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности (блюд, кулинарных изделий, напитков быстрого несложного изготовления) (далее – продукция), только в одноразовой посуде или потребительской упаковке, функционирующие по методу

самообслуживания в сочетании с методом традиционного обслуживания и обеспечивающие минимальные затраты времени на обслуживание потребителей, предусматривающий общий зал (площадку) с общими местами потребления продукции, возможно с формированием зон различными перегородками или иным, а также наличие оборудования (устройства), предназначенного для осуществления платежей с использованием платежных карточек.

В настоящих Санитарных правилах термины, специально не определенные в настоящей главе используются в значениях, установленных Кодексом Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения» (далее – Кодекс), техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – ТР ТС 021 /2011) и техническими регламентами, действие которых распространяется на пищевую продукцию, Законом Республики Казахстан от 12 апреля 2004 года «О регулировании торговой деятельности» (далее – Закон), приказом исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 27 марта 2015 года № 264 «Об утверждении Правил внутренней торговли» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11148).

Глава 2. Требования к выбору земельного участка под строительство объекта, проектированию, строительству новых, реконструкции, переоборудованию, перепланировке и расширению существующих объектов, ремонту и вводу в эксплуатацию объектов

4. Выбор земельного участка под строительство объекта, проектирование, строительство новых, реконструкция, переоборудование, перепланировка и расширение существующих объектов, ремонт и ввод в эксплуатацию объектов определяются в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, согласно подпункту 23-16) статьи 20 Закона Республики Казахстан от 16 июля 2001 года «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Казахстан» (далее – государственные нормативы в области архитектуры, градостроительства и строительства), осуществляется в соответствии со статьей 46 Кодекса, санитарными правилами, гигиеническими нормативами,

утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения (далее – документы нормирования) и настоящими Санитарными правилами.

5. При выборе земельного участка под строительство не допускается размещение объектов на земельных участках:

1) использовавшихся под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов, свалки, поля ассенизации, кладбища, а также имеющих загрязнение почвы органического и химического характера;

2) при превышении гигиенических нормативов радиационной безопасности;

3) являющихся почвенными очагами по сибирской язве стационарно-неблагополучных пунктов;

4) при отсутствии возможности организации санитарных разрывов от объектов промышленного и гражданского назначения.

6. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепрофилировании и реконструкции объекты размещаются как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения.

При отсутствии вредного влияния на организацию торговли и вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровью человека допускается размещение объектов на территории промышленных и иных объектов в соответствии с санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека», утверждаемыми согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения.

7. Размещение стационарных торговых объектов оптовой, оптово-розничной торговли пищевой продукцией (оптовые продовольственные рынки, овощехранилища и фруктохранилища, склады пищевой продукции) осуществляется в соответствии с требованиями санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования по установлению санитарно-защитной зоны объектов, являющихся объектами воздействия на среду обитания и здоровье человека», утверждаемых согласно подпункту 132-1) пункта 16 Положения.

8. Набор, состав и площади помещений объектов предусматриваются с учетом видов, типов, категории, специализации, мощности объектов,

ассортимента пищевой продукции, численности работающих, формируемой системы торгового обслуживания, в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

При размещении объектов в торговых объектах современного формата (торгово-развлекательных центрах, торговых центрах и иных торговых объектах) допускается объединять часть неторговых помещений (помещения разгрузки и приемки (загрузочные), хозяйственные дворы).

В торговых объектах современного формата (торгово-развлекательных центрах, торговых центрах и иных торговых объектах) допускается иметь единую группу складских, административно-бытовых и подсобных (технических) помещений.

Группы производственных помещений допускается предусматривать самостоятельно при каждом виде и типе объекта, входящем в состав торгового объекта.

Набор помещений объекта торговли пищевой продукцией с торговой площадью 50 и менее квадратных метров (далее – м²) предусматриваются в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

9. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепрофилировании, перепланировке и расширении объектов, расположенных в жилых зданиях, в которых не предусматривается хранение пищевой продукции и весь объем ассортимента пищевой продукции объекта размещается на торговой площади в торговом зале, в составе которых отсутствуют складские помещения для пищевой продукции (товаров), допускается не предусматривать специальные загрузочные помещения, при этом обеспечивается ведение загрузки и приемки пищевой продукции (товаров) с самостоятельных входов объектов или «загрузочных окон» объектов, при условии отсутствия вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровье человека и соблюдении допустимых уровней шума в помещениях жилых зданий и на территории жилой застройки.

При размещении, проектировании объектов, расположенных в жилых зданиях, предусматривается:

- 1) устройство самостоятельных входов;

2) размещение технологически шумных зон с виброгенерирующим оборудованием, а также источниками электрических и магнитных полей вне жилого здания;

3) разработка мероприятий по звукоизоляции, виброзвукоизоляции и экранированию от воздействия электрических и магнитных полей смежных по горизонтали и вертикали жилых помещений;

4) устройство отдельных инженерных систем;

5) применение технологического, инженерного и иного оборудования, не создающего шума и вибрации, превышающих допустимые уровни в жилых помещениях жилых зданий и на территории жилой застройки;

6) обеспечение отсутствия вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровье человека.

При реконструкции, переоборудовании, перепрофилировании, перепланировке и расширении объектов планировочные решения встроенных, встроенно-пристроенных и пристроенных объектов, расположенных в жилых зданиях, определяются государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и настоящими Санитарными правилами в соответствии с видом, категорией, специализацией и мощностью объектов, их технологией.

На объектах, расположенных в жилых зданиях, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями, а также оптовая торговля пищевой продукцией.

10. На объектах оборудуются моечные помещения или участки для мытья торгового инвентаря, оборудования. Для сушки торгового инвентаря оборудуются стеллажи.

11. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала размещаются отдельно от помещений для хранения и реализации пищевой продукции с учетом вида, категории, специализации объекта и численности работающих.

12. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепрофилировании, перепланировке и расширении объекта все помещения и (или) отделения, участки, зоны располагаются с учетом поточности операций с

пищевой продукцией, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, персонала и посетителей. Каждая группа помещений (отделений) объединяется в отдельный блок: загрузочные, складские, предпродажной подготовки пищевой продукции, административно-бытовые, подсобные, торговые.

Фуд-корты в торговых объектах современного формата (торгово-развлекательных центрах, торговых центрах и иных торговых объектах) располагаются в непосредственной близости от санитарных узлов (туалетов), а также создаются условия для соблюдения личной гигиены посетителей (покупателей): условия для мытья и сушки рук, обработки рук антисептическими средствами (по эпидемиологическим показаниям, на период введения ограничительных мероприятий) в непосредственной близости от объектов внутренней торговли, обслуживающих посетителей фуд-корта.

13. На объектах, в зависимости от их вида, типа, специализации и ассортимента пищевой продукции, выделяются оборудованные помещения (отделы, участки) для предпродажной подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе: для рубки мяса, подготовки гастрономической и молочно-жировой продукции, рыбы, фруктов и овощей, бакалейно-кондитерских изделий, максимально приближенные к загрузочным помещениям (платформам) и местам реализации. Допускается совмещение помещений для предпродажной подготовки пищевой продукции к реализации: подготовки гастрономической и молочно-жировой продукции, бакалейно-кондитерских изделий (при наличии в ассортименте). В фасовочных (отделах, участках) для предпродажной подготовки скоропортящейся пищевой продукции предусматриваются холодильное оборудование и раковины.

14. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами, на объекте предусматривается помещение разрубочной с установкой в ней моечной раковины. Не допускается размещение разрубочной непосредственно под жилыми помещениями.

15. При проектировании, реконструкции, переоборудовании, перепрофилировании, перепланировке, расширении и ремонте объектов внутренняя отделка помещений обеспечивается с использованием нетоксичных отделочных материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам. Внутренняя отделка помещений выполняется следующей конструкции:

настенные покрытия с гладкой поверхностью, светлые; полы – из водонепроницаемых, исключаящих скольжение и блёскость материалов, подвергающихся мытью и дезинфекции, с ровной поверхностью, светлые, удобные к уборке; окна – конструкцией, минимизирующей накопление грязи, без нарушения целостности; двери – гладкие, не впитывающие влагу, из неабсорбирующих материалов, моющиеся.

Глава 3. Требования к водоснабжению, водоотведению, теплоснабжению, освещению, вентиляции и кондиционированию объектов

16. Стационарные объекты оборудуются централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с документами нормирования и государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства. Допускается их отсутствие в складских помещениях на объектах оптового хранения и оптовой реализации нескоропортящейся пищевой продукции, находящейся в транспортной упаковке.

Системой водоотведения объектов обеспечивается безопасный отвод сточных вод.

17. На объектах используется вода, соответствующая требованиям безопасности, предъявляемым к питьевой воде, установленным в документах нормирования.

18. При отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения используется вода из местных источников.

Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставка которой осуществляется в промаркированных плотно закрывающихся емкостях, исключаящих вторичное загрязнение воды, в оборудованных изотермических цистернах, специально предназначенных для этих целей, транспортным средством в соответствии с документами нормирования.

19. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях (отделениях) объекта устанавливаются водонагреватели.

20. При устройстве водоотведения в сельских и частично оборудованных системами водоотведения населенных пунктах для сбора сточных вод допускается устройство водонепроницаемых выгребных емкостей с крышкой. Емкости очищаются по мере накопления.

21. Для объектов, занимающихся предпродажной подготовкой пищевой продукции, имеющих в составе объекты общественного питания, размещенных во встроено-пристроенных помещениях, устраивается самостоятельное водоотведение производственных сточных вод.

22. На объекте, встроеном в жилое здание, не допускается прохождение труб водоотведения с ревизиями в производственных помещениях, торговых залах, складских помещениях.

23. Отдельно стоящие надворные туалеты устанавливаются в хозяйственной зоне объекта, содержатся в чистоте и дезинфицируются. В канализованных населенных пунктах туалеты подключаются к централизованному водоснабжению и водоотведению.

Общественные санитарные узлы (туалеты) для посетителей предусматриваются на объектах с учетом вида и категории объекта в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства и документов нормирования. Вход в помещения общественных санитарных узлов (туалетов) располагается не смежно с торговыми прилавками для отпуска и реализации пищевой продукции. Допускается поэтажное размещение общественных санитарных узлов (туалетов).

24. Естественное и искусственное освещение объектов устанавливается в соответствии с требованиями государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, документов нормирования, предъявляемыми к естественному и искусственному освещению.

Уровни освещенности на рабочих местах персонала предусматриваются согласно документов нормирования.

В помещениях для хранения, подготовки, расфасовки и реализации пищевой продукции используются типы светильников, предусматривающие предохранение их от повреждения и попадания стекол на пищевую продукцию.

25. На объектах обеспечивается соблюдение следующих санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию систем вентиляции:

1) системы вентиляции оборудуются отдельными:

приточно-вытяжной вентиляции объектов встроенно-пристроенных, встроенных в жилые здания и в здания иного назначения или пристроенных к ним – от системы вентиляции этих зданий, обеспечивается устройство шумоизолирующих мероприятий;

приточной вентиляции с искусственным побуждением охлаждаемых камер для хранения плодоовощной продукции – с иными системами вентиляции объекта;

системы вентиляции складских и торговых помещений;

системы вентиляции складских, торговых помещений и санитарных узлов (туалетов), душевых;

складских помещений пищевой продукции и непищевой продукции (непродовольственных товаров);

2) на объекте розничной торговли торговой площадью до 400 м² допускается естественная вентиляция помещений, в его складских помещениях – естественная система вентиляции с самостоятельными каналами;

3) оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли оборудуются локальными вытяжными системами;

4) шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее чем на 1 метр.

26. Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях объектов розничной торговли устанавливается согласно приложению 2 к настоящим Санитарным правилам.

27. В помещениях объектов предусматриваются системы теплоснабжения, вентиляции и (или) кондиционирования, соответствующие требованиям документов нормирования и государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства.

Допустимые уровни микроклимата, физических факторов на рабочих местах в помещениях, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны

обеспечиваются в соответствии с документами нормирования, разделом 17 Главы II Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащим государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».

28. Объект оборудуется централизованной системой теплоснабжения, соответствующей требованиям документов нормирования, при ее отсутствии – оборудуется местное теплоснабжение (котельные, печи, электрообогреватели, иное оборудование). Отопительные печи на твердом топливе устраиваются в жилых зданиях и зданиях иного назначения высотой не более двух этажей (без учета цокольного этажа).

Глава 4. Требования к содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов

29. Эксплуатация объектов осуществляется при соблюдении настоящих Санитарных правил в соответствии со статьями 19, 20, 24 и 46 Кодекса, статьей 17 Закона Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях».

30. Объект оснащается торговым и холодильным оборудованием в соответствии с видом, типом, специализацией, ассортиментом пищевой продукции и мощностью объекта.

31. Торговое оборудование, инвентарь, посуда, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией.

32. Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержатся с соблюдением условий хранения (включая температурно-влажностного, светового режимов, товарного соседства) и складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

На объекте предусматриваются меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, исключаящие потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

33. Складские помещения, торговые залы, хранилища для овощей и фруктов и иной пищевой продукции оснащаются контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха (в соответствии с условиями хранения пищевой продукции), установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей. Торговое холодильное оборудование, холодильные камеры обеспечиваются приборами для контроля температуры. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

34. Для реализации скоропортящейся пищевой продукции объекты оснащаются охлаждаемыми или холодильными камерами, торговым холодильным оборудованием (прилавками, витринами, шкафами и иным оборудованием), обеспечивающие температурные режимы хранения каждого вида пищевой продукции.

35. В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с пищевой продукцией не допускаются образования снега и льда (наледи).

36. Холодильное оборудование моется и дезинфицируется по мере загрязнения, образования снега и льда (наледи), после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению грузов, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

37. Колоды для разрубка мяса и рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (из твердых пород дерева). По окончании работы деревянные колоды зачищаются, посыпаются солью.

38. Для каждого вида пищевой продукции выделяется и используется по назначению определенный торговый инвентарь для различных операций в процессе обслуживания покупателей: для расфасовки и отпуска пищевой продукции (отдельные промаркированные разделочные доски, ножи и иной инвентарь), промаркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки).

39. Все помещения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов объекта содержатся в чистоте, исправном состоянии.

Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, санитарного дня, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, чистки, мойки и дезинфекции торгового оборудования и инвентаря, используемых на объекте, устанавливаются субъектом торговой деятельности для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

40. Для очистки, мытья, дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений, дезинсекции, дератизации помещений объектов, грузовых отделений транспортных средств, контейнеров, емкостей, используемые для транспортировки пищевой продукции используются чистящие, моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению, согласно документов нормирования при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих их безопасность (декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации Союза).

Средства хранятся в упаковке (таре) изготовителя, в специально определенных местах с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции и используются в соответствии с инструкциями изготовителя по применению.

41. Промаркированный уборочный инвентарь для уборки торговых, складских и иных помещений хранится отдельно от инвентаря для уборки туалетов, в специально определенных местах, по завершении уборки подвергается дезинфекции. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов) маркируется, после каждой уборки обрабатывается в дезинфицирующем растворе, хранится в специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря иных помещений. Уборочный инвентарь различного назначения для помещений и санитарных узлов (туалетов) маркируется с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки).

42. Мероприятия по дезинсекции и дератизации на объектах проводятся в соответствии с документами нормирования, с кратностью, устанавливаемой субъектом торговой деятельности.

Параграф 1. Требования к объектам мелкорозничной торговли

43. Размещение объектов мелкорозничной торговли осуществляется с соблюдением требований настоящих Санитарных правил.

44. На объектах мелкорозничной торговли определяется место для временного хранения однодневного запаса пищевой продукции. Хранение упаковки (тары) на прилегающей территории объекта не допускается.

45. На объекте мелкорозничной торговли реализация пищевой продукции производится:

- 1) упакованной, фасованной пищевой продукции;
- 2) скоропортящейся пищевой продукции при наличии холодильного оборудования;
- 3) горячих готовых кулинарных изделий - из изотермических или подогреваемых емкостей.

46. Реализация плодоовощной продукции, бахчевых культур, вне объектов допускается с использованием торгового оборудования, инвентаря, упаковки, контактирующих с пищевой продукцией.

47. Торговля в розлив напитками на нестационарных объектах мелкорозничной торговли производится при условии использования одноразовой посуды, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (декларации о соответствии Союза) (далее – одноразовая посуда).

48. Для мелкорозничной торговли допускается использование автоматов (аппаратов) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации (далее – автомат) пищевой продукции:

1) горячих напитков, первых и вторых горячих блюд, мягкого мороженого и пищевой продукции, в которой используются готовые к применению различные пищевые компоненты и (или) их смеси в заводской упаковке изготовителя, не требующие дополнительной переработки (обработки);

2) пищевой продукции (полуфабрикатов) быстрого приготовления (горячих напитков, газированной воды, горячих первых и вторых блюд, мягкого мороженого, сахарной ваты, поп-корна, чипсов), изготавливающиеся из компонентов непосредственно в устройстве выдачи автомата, снабженные

устройствами для их приготовления (сатураторы, смесители, холодильное оборудование, нагревательные элементы);

3) штучной упакованной, фасованной пищевой продукции, готовой к употреблению (в том числе прохладительных напитков, скоропортящейся и замороженной пищевой продукции).

49. Производство (изготовление) полуфабрикатов быстрого приготовления для автоматов осуществляется на объектах общественного питания, объектах по производству (изготовлению) пищевой продукции, соответствующих документам нормирования.

Хранение и транспортировка полуфабрикатов быстрого приготовления к автоматам осуществляется в соответствии с условиями перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции, согласно документов нормирования.

50. Хранение, изготовление и реализация пищевой продукции посредством автомата осуществляется в соответствии с технической документацией (технологической инструкцией, рецептурой) изготовителя такой продукции, мытье и дезинфекция – в соответствии с инструкциями по правилам эксплуатации, мытья и дезинфекции, установленными изготовителем автомата.

51. Для приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции используются автоматы, соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823 (далее – ТР ТС 010/2011), имеющие документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие их безопасность (сертификаты, декларации о соответствии Союза), подвергающиеся очистке, мойке и дезинфекции, конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям безопасности ТР ТС 021/2011. В автоматах используются соответствующие контрольные приборы, одноразовая посуда.

52. При изготовлении мягкого мороженого в автоматах в соответствии с технической документацией изготовителя (технологической инструкцией, рецептурой):

1) используются восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов, для приготовления восстановленной смеси используют свежее кипяченую питьевую воду;

2) не допускается использование сырого непастеризованного молока, сырого яйца;

3) изготовление восстановленной смеси производится по мере реализации;

4) реализация допускается только в местах его изготовления.

53. Хранение пищевых компонентов, готовых к использованию для автоматов, осуществляется в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем такой пищевой продукции.

54. Передвижное, переносное торговое оборудование объекта мелкорозничной торговли по окончании рабочего дня подвергается мытью и дезинфекции на основном объекте (объект по производству (изготовлению) пищевой продукции, объект общественного питания, объект торговли).

55. Объект размещается и технически оснащается при обеспечении условий приема, хранения и реализации пищевой продукции, условий для соблюдения личной гигиены работников.

Продавцом объекта мелкорозничной торговли:

1) содержится объект, прилегающая территория в чистоте;

2) осуществляется прием и реализация пищевой продукции при наличии маркировки, товаросопроводительных документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность;

3) обеспечивается соблюдение сроков годности, условий хранения и реализации пищевой продукции;

4) соблюдаются требования отпуска пищевой продукции, при отпуске пользуется торговым инвентарем;

5) предохраняется пищевая продукция от загрязнения;

6) используется чистая специальная одежда;

7) соблюдаются правила личной гигиены;

8) обеспечивается наличие при себе личной медицинской книжки по форме, в соответствии с приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-196/2020 «Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек» (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21652).

Параграф 2. Требования к содержанию и эксплуатации продовольственных рынков

56. Территория продовольственного рынка разделяется на функциональные зоны: торговую, складскую и административно-хозяйственную, для стоянки транспортных средств. При эксплуатации рынка обеспечивается соблюдение функционального зонирования территории. Предусматривается обеспечение въездов и выездов, подъездных путей и пешеходных развязок. Территория, здания, сооружения и торговые места продовольственного рынка содержатся в чистоте, в исправном состоянии.

57. В складской зоне располагаются помещения для хранения пищевой продукции, холодильное оборудование.

58. В административно-хозяйственной зоне отводятся места для охраны, администраторов рынка, стоянки для автотранспорта, площадки с контейнерами для сбора отходов потребления, санитарные узлы (туалеты).

59. На территории продовольственного рынка оборудуются санитарные узлы (туалеты) для персонала и посетителей с централизованным водоснабжением и водоотведением, с числом санитарных приборов не менее одного на 50 торговых мест.

В населенных пунктах, где отсутствуют централизованные системы водоснабжения и водоотведения, допускается установка надворного туалета и (или) биотуалета.

60. Устройство и оборудование на территории рынка объектов общественного питания и торговли, производятся в соответствии с требованиями документов нормирования и настоящих Санитарных правил.

61. При наличии специально определенных мест на продовольственном рынке допускается оптовая торговля плодоовощной пищевой продукцией с транспортных средств.

62. В торговой зоне отводятся торговые места площадью из расчета не менее 6 м² на одно торговое место, предусматривают места для размещения объектов общественного питания, бытового обслуживания и лаборатории.

63. Для персонала и посетителей на территории продовольственного рынка устанавливаются устройства для мытья рук, торгового оборудования, инвентаря, фруктов и овощей.

64. Прием, хранение, транспортировка и реализация не переработанной пищевой продукции животного происхождения проводится при наличии результатов ветеринарно-санитарной экспертизы.

65. Реализация пищевой продукции (мясной, рыбной, молочной, плодоовощной продукции, бахчевых культур) осуществляется на специально определенных торговых местах, с использованием торгового оборудования, инвентаря, упаковки, контактирующих с пищевой продукцией, имеющие документы об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающие их безопасность (декларации, сертификаты о соответствии Союза), с соблюдением принципов товарного соседства, условий хранения и реализации, предъявляемых к каждому виду пищевой продукции. Реализация плодоовощной продукции и бахчевых культур осуществляется способами, предохраняющими их от непосредственного соприкосновения с землей.

66. На продовольственном рынке не допускается реализация:

- 1) домашних животных, скота и птицы в живом виде;
- 2) герметически упакованной консервированной пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;
- 3) кондитерских изделий, кулинарных (мясных и рыбных, овощных, мучных) изделий непромышленного (домашнего) изготовления;
- 4) грибов свежих и переработанных непромышленного (домашнего) изготовления.

Глава 5. Требования к приему, хранению, транспортировке, переработки (обработки) продовольственного (пищевого) сырья, расфасовки и реализации пищевой продукции

67. Прием пищевой продукции осуществляется на объектах, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, не имеющего окон и (или) из подземных туннелей, и (или) со стороны автомагистралей.

Прием пищевой продукции на объектах, расположенных в жилых зданиях, в составе которых согласно проектных, объемно-планировочных решений, типа, мощности и технологии объекта, установленных при размещении и проектировании, не предусмотрены специальные загрузочные помещения и складские помещения для хранения пищевой продукции, допускается с использованием самостоятельных входов (выход) объекта или «загрузочных окон» при отсутствии вредного воздействия на человека факторов среды обитания и здоровье человека.

Субъектами торговой деятельности, поставщиками пищевой продукции субъекту (объекту) торговли на объекты, расположенные в жилых зданиях, обеспечивается соблюдение режима тишины, установленного статьей 113 Кодекса.

На объектах, расположенных в жилых зданиях, торговая деятельность, сопровождаемая повышенным шумом в помещениях жилых зданий и вне их, не связанная с неотложной необходимостью, осуществляется в дневное время согласно статьи 113 Кодекса с соблюдением допустимых уровней шума в помещениях жилых зданий и на территории жилой застройки.

Завоз и прием пищевой продукции с 22 до 9 часов утра на объекты, расположенные в жилых зданиях, сопровождаемые повышенным шумом, не проводятся, за исключением завоза и приема хлеба и хлебобулочных изделий при условии отсутствия отрицательного воздействия шума на здоровье человека и неблагоприятных условий его жизнедеятельности (без использования транспортных средств на придомовых земельных участках многоквартирных жилых зданий, шумогенерирующих средств, оборудования и инвентаря, громкой речи) и соблюдения допустимых уровней шума в помещениях жилых зданий и на территории жилой застройки.

68. Пищевая продукция при приеме, хранении, транспортировке и реализации сопровождается товаросопроводительными документами, обеспечивающими ее прослеживаемость, документами об оценке

(подтверждении) соответствия, подтверждающими ее безопасность, а также информацией об условиях хранения, транспортировки и сроке годности в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.

Для скоропортящейся пищевой продукции в товаросопроводительных документах указывается время и дата изготовления, температура хранения и срок годности продукции.

69. Количество принимаемой скоропортящейся пищевой продукции определяется объемом холодильного оборудования (для хранения данного вида продукции), имеющегося на объекте.

70. Объект обеспечивается складскими помещениями для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, холодильным оборудованием для отдельного хранения сырья, готовой пищевой продукции, помещениями для хранения упаковки и вспомогательных материалов, оборудованные полками, стеллажами, подтоварниками и контейнерами, изготовленных из материалов, обеспечивающих их чистку, мойку и дезинфекцию. Пищевая продукция в них размещается партиями, хранится на стеллажах, поддонах, подтоварниках, не допускается ее хранение на полу.

71. При хранении, транспортировке и реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения, транспортировки и сроки годности, установленные изготовителем продукции, в соответствии с документами нормирования, документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя, в случае отсутствия установленных условий транспортировки – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

72. Поступление пищевой продукции в места хранения осуществляется в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности потребительской и транспортной упаковки.

73. Хранение, транспортировка, расфасовка, упаковка и реализация пищевой продукции на объектах осуществляется в условиях, предотвращающих ее от загрязнения, с соблюдением товарного соседства, обеспечивая отдельную транспортировку, хранение, расфасовку сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией.

74. Пищевая продукция, имеющая специфический запах, хранится, транспортируется отдельно от пищевой продукции, воспринимающей, абсорбирующей посторонние запахи.

Реализация пищевой продукции совместно с непищевой продукцией (непродовольственными товарами) допускается только в упаковке изготовителя такой продукции, при соблюдении условий хранения изготовителя такой продукции и товарного соседства.

75. Для транспортировки пищевой продукции используются транспортные средства и (или) контейнера с грузовыми отделениями, емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из моющих и нетоксичных материалов, подвергающихся очистке, мойке и дезинфекции, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых.

76. Для транспортировки пищевой продукции с регламентированными температурами хранения используются транспортные средства и (или) контейнеры, оснащенные оборудованием, обеспечивающими возможность поддержания условий транспортировки и (или) хранения пищевой продукции, поддерживающими необходимые температуры транспортировки и контрольными средствами измерения соответствующих параметров температурных режимов.

77. Транспортировка жидкой и сыпучей неупакованной пищевой продукции осуществляется в опломбированных маркированных емкостях, цистернах, предназначенных только для их перевозки.

78. Во время приема, транспортировки и разгрузки пищевую продукцию предохраняют от атмосферных осадков, влаги.

79. Транспортировка скоропортящейся пищевой продукции производится транспортными средствами с охлаждаемыми, изотермическими кузовами, рефрижераторами, обеспечивающими температурные режимы транспортирования.

80. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для транспортировки одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и непищевых грузов, обеспечиваются условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

81. Грузовые отделения транспортных средств, контейнера и емкости для транспортировки пищевой продукции содержатся в чистоте, подвергаются очистке, мойке, с периодичностью, установленной объектом, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции.

Для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, предназначенных для транспортировки пищевой продукции, используется вода, соответствующая требованиям документов нормирования.

82. Обеспечивается соблюдение особых условий хранения следующих видов пищевой продукции:

1) хранение охлажденного и мороженого мяса (в тушах, полутушах, четвертинах) производится в подвешенном состоянии на крючьях, не допуская соприкосновения туш между собой, со стенами и полом помещения. Мясо в блоках (или помещенное в упаковку) хранится на стеллажах, подтоварниках и в контейнерах. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в упаковке изготовителя;

2) охлажденная рыба хранится в упаковке изготовителя, температура хранения от 0°C до минус 2°C не более двух суток;

3) хранение сыпучих видов пищевой продукции производится в сухих, чистых, проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75 процентов (далее – %), на стеллажах;

4) плодоовощная продукция в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения подвергается переборке и очистке;

5) картофель, предназначенный для оптовой торговли, хранится в темных помещениях и (или) с использованием упаковки, защищающей его от воздействия прямого или рассеянного солнечного света.

Параграф 1. Требования к расфасовке и реализации пищевой продукции

83. Пищевая продукция расфасовывается с использованием упаковки, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, соответствующая требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза «О

безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающие ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие ее безопасность.

Упаковка используется прочная, чистая, сухая, без постороннего запаха и нарушения целостности, хранится в специально определенном месте, не допускается хранение на полу.

84. При расфасовке пищевой продукции объектами розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке указывается наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения.

85. На объектах розничной и оптовой торговли в процессе реализации не допускается расфасовка в потребительскую упаковку с изменением количества и (или) вида упаковки мясной и другой скоропортящейся пищевой продукции, поступающей для реализации на объекты, в случае отсутствия в маркировке изготовителя такой продукции информации о сроках годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки (нарушения ее целостности).

В маркировке мясной и иной скоропортящейся пищевой продукции, упакованной в процессе реализации с изменением количества и (или) вида упаковки, дополнительно указывается информация о дате ее упаковывания и сроке годности, за исключением случаев, когда на объектах такая продукция упаковывается в присутствии потребителя.

86. Сведения в отношении пищевой продукции, помещенной непосредственно в транспортную упаковку, а также пищевой продукции, расфасовка которой осуществляется объектами розничной торговли в присутствии потребителя, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции.

87. Маркировочный ярлык (этикетка) упаковки пищевой продукции с указанием срока годности, условий хранения и вида продукции сохраняется до окончания сроков годности, до полной ее реализации.

88. При отпуске покупателям нефасованной, неупакованной пищевой продукции

в потребительскую упаковку продавец пользуется торговым инвентарем, одноразовыми перчатками.

89. Реализация пищевой продукции из вскрытой потребительской упаковки, неупакованной в потребительскую упаковку, или если часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, осуществляется в течение срока годности и с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем данной продукции, с доведением информации о такой продукции до потребителя.

90. Не допускается:

1) взвешивание пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, непосредственно на весах, без упаковочных материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией;

2) реализация кондитерских изделий без упаковки;

3) хранение и (или) транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий, вплотную со стенами помещений, их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений, без полок-стеллажей, лотков, поддонов, с использованием бывшей в употреблении картонной транспортной упаковки, многооборотной транспортной упаковки из материалов, не предназначенных для контакта с пищевой продукцией, не подвергающихся мытью и дезинфекции, транспортной упаковки, используемой для иной продукции, а также без соблюдения требований к укладке, установленных документами по стандартизации и (или) технической документацией изготовителя продукции;

4) нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями;

5) прием, хранение, транспортировка и реализация продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения, не имеющего информации о применении (или отсутствии такового) пестицидов при их производстве;

б) реализация:

творога, молочных коктейлей, изготовленных из непастеризованного молока;

яиц в отделах (секциях), реализующих нефасованную пищевую продукцию, готовую к употреблению;

7) отпуск покупателям пищевой продукции, отнесенной к санитарному браку. Такая продукция собирается в специальную промаркированную упаковку (тару) с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки) для последующей утилизации.

91. При обнаружении в процессе хранения и реализации хлеба и хлебобулочных изделий признаков картофельной болезни, полки для хранения промываются теплой водой с моющим средством и протираются 3 % раствором уксусной кислоты. В целях предупреждения картофельной болезни не реже 1 раза в неделю полки для хранения хлеба промываются теплой водой с моющими средствами, протираются 1 % раствором уксусной кислоты и затем просушиваются.

92. На объектах не допускается прием, хранение, транспортировка и реализация пищевой продукции, которая:

1) не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) техническим регламентам на отдельные виды пищевой продукции, действующим в области безопасности пищевой продукции;

2) имеет явные признаки недоброкачества, отличные от признаков, указанных в документах по стандартизации и (или) технической документации изготовителя такой пищевой продукции;

3) не имеет товаросопроводительных документов, содержащих сведения, обеспечивающих прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих ее безопасность;

4) не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке;

5) не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

6) не имеет маркировки, содержащей сведения, предусмотренные нормативными правовыми актами в области безопасности пищевой продукции;

7) в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией;

8) отсутствие на маркировке условий хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (или)

товаросопроводительных документов, температурно-влажностным режимам ее хранения;

9) является пищевой продукцией непромышленного (домашнего) изготовления, подвергшейся тепловой и (или) иной обработке;

10) является продукцией, в отношении которой одним из государств – членов Евразийского экономического союза введены временные санитарные меры.

93. Допускается на объектах осуществлять упаковку пищевой продукции под вакуумом с соблюдением условий хранения, транспортировки и сроков годности, установленных изготовителем такой продукции, с указанием в маркировке соответствующей информации («упаковано под вакуумом»).

94. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям техническим регламентам, документам по стандартизации и (или) технической документации изготовителя, представляющая опасность для здоровья населения, не допускается к реализации. Принятие решения об изъятии и (или) отзыве продукции с объектов, возможности утилизации и утилизация такой продукции осуществляются в соответствии с ТР ТС 021/2011, Правилами осуществления изъятия и отзыва продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, утвержденных приказом исполняющего обязанности Министра по инвестициям и развитию Республики Казахстан от 4 декабря 2015 года № 1155 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 12668) и Правилами утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года № 140.

Глава 6. Требования к сбору и хранению отходов потребления

95. Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте, на стационарных объектах – обеспечивается функционирование дождевой (ливневой) системы водоотведения.

96. При входе в здание объектов, вдоль линии торговых рядов на рынках устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

97. В хозяйственной зоне объекта и (или) в специально определенном месте устраивается площадка для сбора отходов потребления (твердых бытовых отходов и пищевых отходов), с подъездными путями, с водонепроницаемым покрытием с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, с установкой отдельных контейнеров для сбора отходов потребления или закрываемые емкости, конструкции, используемые исключительно для их сбора и хранения, находящиеся в исправном состоянии, обеспечивающие их очищение и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных, защиту отходов от воздействия атмосферных осадков и ветра предотвращающие загрязнение окружающей среды. Предусматривается ограждение контейнерной площадки, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за ее пределы.

Накопление отходов потребления в контейнерах обеспечивается с исключением возможности их загнивания и разложения. Вывоз отходов потребления осуществляется по мере их заполнения. Допускается использование пищевых отходов на корм скоту. Территория контейнерной площадки после погрузки в специальное транспортное средство, а также, в случае загрязнения, прилегающая к месту погрузки территория, очищаются от отходов.

Накопление, вывоз и транспортирование отходов потребления, санитарная обработка контейнерных площадок и контейнеров (емкостей) для сбора и хранения отходов осуществляются в соответствии с санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, применению, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства и потребления», утвержденными приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-331/2020 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21934).

Контейнерные площадки и контейнера для сбора и хранения отходов, инвентарь, используемый для их уборки, после опорожнения контейнеров подвергаются санитарной обработке: контейнера и уборочный инвентарь - промывке и дезинфекции, контейнерные площадки - уборке.

Не допускается промывка контейнеров на контейнерных площадках.

Глава 7. Требования к осуществлению производственного контроля, условиям труда и бытового обслуживания, медицинскому обеспечению и

гигиеническому обучению персонала, а также к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина

98. На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии с документами нормирования, а также требованиями настоящей главы Санитарных правил.

99. На объектах в процессе приема, хранения, транспортировки, расфасовки и реализации пищевой продукции, переработки (обработки) продовольственного (пищевого) сырья и проведения контроля проводятся лабораторные и инструментальные исследования (испытания):

1) качества и безопасности: пищевой продукции – на показатели радиационной, химической, микробиологической, токсикологической, паразитологической безопасности в зависимости от вида продукции; упаковки – на показатели токсикологической безопасности, на соответствие маркировки идентификационным признакам; воды (при использовании местных водоисточников) – на микробиологические показатели;

2) санитарно-эпидемиологического состояния торгового оборудования, инвентаря, используемого при расфасовке, автоматическом приготовлении (изготовлении) пищевой продукции, качества их дезинфекции - исследование микробиологических смывов на наличие санитарно-показательных микроорганизмов: бактерий группы кишечной палочки;

3) соблюдения санитарно-гигиенических режимов приема, хранения, транспортировки, расфасовки и реализации пищевой продукции, переработки (обработки) сырья, условий труда работающих: микроклимат, освещенность, шум и вибрация от работающего оборудования, в том числе вентиляционного (для объектов, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения), электромагнитное и иные виды излучений, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны (для объектов оптового хранения пищевой продукции, использующих холодильное оборудование промышленного типа).

100. Отбор образцов пищевой продукции, объектов окружающей среды осуществляется в соответствии с требованиями статьи 43 Кодекса, документов нормирования, документов по стандартизации, технической документации

изготовителя на продукцию, в количествах, достаточных и не превышающих объемов, необходимых для проведения исследований (испытаний).

101. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований пищевой продукции по одному из показателей требованиям документов нормирования, документов по стандартизации и (или) технической документации изготовителя на продукцию (если данное предусмотрено в них), в зависимости от вида продукции, повторно исследуется удвоенное количество образцов, взятых из той же партии. Результаты повторных испытаний являются окончательными и распространяются на всю партию.

До получения результатов повторного исследования, партия пищевой продукции находится на ответственном хранении.

102. На объектах в смывах с рабочих поверхностей торгового оборудования и инвентаря, используемых при расфасовке, упаковки (тары) допускается наличие санитарно-показательных микроорганизмов (бактерий группы кишечной палочки) не более чем в 5 % отобранных микробиологических смывов, взятых не позднее 50 минут после текущей дезинфекции, что свидетельствует об удовлетворительной оценке соблюдения режима дезинфекции.

103. Санитарно-бытовое обеспечение работников объекта осуществляется в соответствии с видом, типом, категорией, специализацией и численностью работающих объекта, согласно требований государственных нормативов в области архитектуры, градостроительства и строительства, настоящих Санитарных правил и документов нормирования.

На стационарном объекте с торговой площадью от 1000 м² и от 50 торговых мест устраиваются бытовые помещения: гардеробная с отдельным хранением личной и специальной одежды, помещение для стирки и сушки специальной одежды, санитарные узлы (туалеты) с раковиной для мытья рук, оборудованные подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья и сушки рук, санитайзерами (диспенсерами) с антисептическим средством для обработки рук (по эпидемиологическим показаниям, на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина). На объектах временной мелкорозничной торговли вместо гардеробной допускается выделять место для хранения личных вещей.

На объектах с торговой площадью 1000 м² и менее для соблюдения личной гигиены работниками в составе бытовых помещений предусматриваются: гардеробные, санитарные узлы (туалеты) с раковиной для мытья рук, оборудованные подводкой горячей и холодной воды, оснащенные смесителями, устройствами и средствами для мытья и сушки рук, санитайзерами (диспенсерами) с антисептическим средством для обработки рук (по эпидемиологическим показаниям, на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина). Для объектов с торговой площадью 50 м² и менее санитарные узлы (туалеты) и комната персонала устраиваются в соответствии с приложением 1 к настоящим Санитарным правилам.

104. При оптовых продовольственных складах предусматривается обогреваемое помещение для обслуживающего персонала.

105. Персонал объекта обеспечивается чистой специальной одеждой. Комплектность и форма специальной одежды персонала устанавливается субъектом торговой деятельности в зависимости от вида выполняемых работ и в соответствии с настоящими Санитарными правилами.

106. Стирка и дезинфекция специальной одежды на объекте площадью от 1000 м² и от 50 торговых мест проводится централизованно, на остальных – определяется субъектом предпринимательства.

107. Работниками объекта, лицами, занятыми приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, расфасовкой, реализацией пищевой продукции, а также учащиеся специальных учебных заведений, перед прохождением производственной практики, обеспечивается проведение медицинских осмотров в соответствии с приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 октября 2020 года № ҚР ДСМ-131 /2020 «Об утверждении целевых групп лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам, а также правил и периодичности их проведения, объема лабораторных и функциональных исследований, медицинских противопоказаний, перечня вредных и (или) опасных производственных факторов, профессий и работ, при выполнении которых проводятся предварительные обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические обязательные медицинские осмотры и правил оказания государственной услуги «Прохождение предварительных обязательных медицинских осмотров» (зарегистрирован в

Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21443). Личная медицинская книжка с отметкой о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и допуска к работе хранится на рабочем месте.

108. Работниками объекта, лицами, занятыми приемом, транспортировкой, разгрузкой, хранением, расфасовкой, реализацией пищевой продукции, соблюдаются личная производственная гигиена, процедуры мытья рук, обеспечивается слежение за чистотой рук, специальной одежды и обуви. При выходе из объекта и перед посещением санитарного узла (туалета) специальная одежда снимается, моются руки с мылом перед началом работы и после посещения санитарного узла (туалета), а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

При осуществлении расфасовки и упаковки пищевой продукции на объекте перед началом работы волосы подбираются под головной убор, ногти коротко стригутся и не покрываются лаком, мужским персоналом – одевается сетка для бороды (усов) в случае их ношения.

Работниками объекта, занятыми расфасовкой и упаковкой пищевой продукции, в помещениях предпродажной подготовки, торговых мест отделов реализации кулинарной продукции во избежание попадания посторонних предметов и загрязнения пищевой продукции, не допускается:

- 1) вносить и хранить мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря);
- 2) застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода, личные лекарственные средства;
- 3) ношение личных вещей и украшений (например, ювелирные украшения: кольца, серьги; часы, бьющиеся предметы), маникюр;
- 4) жевание жевательной резинки, чихание и кашлянье над неупакованной пищевой продукцией, сплевывание.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные (при наличии) и торговые помещения, надевать на нее верхнюю личную одежду, находиться посторонним лицам в производственных (при наличии) и складских помещениях.

109. Не допускается принимать пищу и курить непосредственно на рабочих местах.

110. Персонал, занятый ремонтными работами торгового и холодильного оборудования обеспечивается специальной одеждой, инструменты переносятся в специальных закрытых ящиках с ручками, для предотвращения попадания чужеродных веществ в пищевую продукцию.

111. В случае угрозы завоза и распространения инфекционных заболеваний осуществляется организация и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий на период введения ограничительных мероприятий и обеспечивается соблюдение требований к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией, в том числе торговым объектам современного формата, фуд-кортам в торговых объектах, на период введения ограничительных мероприятий, в том числе карантина, согласно приложениям 3 и 4 к настоящим Санитарным правилам.

**Приложение 1 к
Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»**

Набор помещений объекта торговли пищевой продукцией с торговой площадью 50 и менее м²

- 1) торговый зал (торговое помещение);
- 2) помещение (отделение, участок) для приема и хранения с отделением (участком) по подготовке, расфасовке пищевой продукции к реализации, моечной с раковиной (или без хранения – для объектов, на которых не предусматривается хранение пищевой продукции и весь объем ассортимента пищевой продукции объекта размещается в его торговом зале (помещении)), с соблюдением требований к безопасности реализуемой пищевой продукции;
- 3) бытовое помещение (комната персонала с гардеробной (участком или шкафом для хранения личной и специальной одежды), участком для приема пищи);
- 4) санитарный узел для персонала (туалет с умывальной раковиной, участком хранения уборочного инвентаря для туалета) (в не канализованных и частично канализованных населенных пунктах допускается оборудование умывальником и надворным туалетом).

Примечание:

1. Допускается совмещение бытового помещения с помещением для хранения (складским помещением), приема и подготовки пищевой продукции к реализации.
2. Набор помещений объектов с торговой площадью 50 и менее м², расположенных в составе торговых объектов современного формата (торгово-развлекательных центрах, торговых центрах и иных торговых объектах),

предусматривается в соответствии с государственными нормативами в области архитектуры, градостроительства и строительства и настоящими Санитарными правилами.

**Приложение 2 к
Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»**

**Расчетные температура воздуха и кратность воздухообмена в помещениях
объектов розничной торговли**

№	Помещения	Допустимая температура воздуха для холодного периода года, °С	Кратность воздухообмена или количество воздуха, удаляемого из помещений	
			приток	вытяжка
1	2	3	4	5
1.	Торговые залы объектов торговли площадью 400 м ² и менее по реализации пищевой продукции ***	+16	-	1
2.	Торговые залы объектов торговли площадью более 400 м ² по реализации пищевой продукции ***	+16	по расчету	
3.	Разрубочная	+ 10	3	3
4.	Разгрузочные помещения	+ 10	по расчету	
5.	Помещения для подготовки пищевой продукции к продаже (при размещении в отдельном помещении), комплектовочные, приемочные	+ 16	2	1
6.	Кладовые (неохлаждаемые):			
	1) хлеб, кондитерские изделия;	+ 16	-	0,5
	2) гастрономия, рыба, молоко, фрукты, овощи, соленья, вина, напитки;	+ 8	-	2
	3) обувь, парфюмерия, товары, бытовой химии, химикаты; **	+ 16	-	2
	4) прочие товары**	+ 16	-	0,5
7.	Помещения демонстрации новой пищевой продукции (при размещении в отдельном помещении)	+ 16	2	2
8.	Гладильные	+ 16	по расчету	
9.	Камеры для мусора (неотапливаемые)	-	-	1
10.	Помещения для механизированного прессования бумажных отходов	+ 16	-	1,5
11.	Помещения для хранения упаковочных материалов и инвентаря	+ 16	-	1
12.	Хранение контейнеров обменного фонда	-	-	1
13.	Хранение тары	+ 8	-	1
14.	Хранение уборочного инвентаря, моющих средств	+ 16	-	1,5
15.	Бельевая	+ 18	-	0,5
16.	Охлаждаемые камеры *:			

	1) мясо, полуфабрикаты, гастрономия, рыба;	- 2	-	-
	2) фрукты, овощи, кондитерские изделия, напитки;	+ 4	4	4
			(периодически)	
	3) мороженое, пельмени;	- 15	-	-
	4) пищевые отходы	+ 2	-	10
17.	Машинные отделения охлаждаемых камер с воздушным охлаждением	+ 5	по расчету	
18.	Машинные отделения охлаждаемых камер с водяным охлаждением	+ 5	2	3
19.	Канторские помещения, комната персонала, главная касса, помещение охраны, опорный пункт	+ 18	-	1
20.	Гардеробные, подсобная, объектов питания для персонала, комната для персонала	+ 16	-	1
21.	Общественные туалеты для покупателей и туалеты для персонала	+ 16	-	50 м ³ /ч на 1 унитаз
22.	Душевые	+ 25	-	5
23.	Комната-профилакторий (при размещении магазина в подземных этажах)	+ 20	-	60 м ³ /ч на человека
24.	Помещения приема и выдачи заказов	+ 16	-	1

Примечания:

* Расчетная температура для охлаждаемых камер принята на все периоды года;

** В кладовые с химическими, синтетическими или иными пахучими веществами, а также при размещении помещений подготовки товаров к продаже на площади кладовых и наличии постоянных рабочих мест предусматривается подача приточного воздуха (для постоянно работающих – из расчета 60 м³/ч на 1 рабочее место);

*** При размещении помещений для дополнительного обслуживания в торговом зале расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена принимается не ниже указанных для торговых залов.

Для кафетериев, сок-баров, объектов питания, кулинарных цехов, в том числе и для их подсобных помещений – расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена принимаются в соответствии с требованиями документов нормирования.

Расчетная температура воздуха и кратность воздухообмена для объектов питания принимаются в соответствии с требованиями документов нормирования.

1. При размещении помещений объектов розничной торговли в подземных этажах предусматриваются системы механической приточно-вытяжной вентиляции с воздухообменом в торговых залах не менее 30 м³/ч на человека, а в служебно-бытовых помещениях – не менее 60 м³/ч на человека;

2. В помещениях № 1, 2, 5, 7, 14-16, 20-22 и 24 по заданию на проектирование допускается принимать кратность воздухообмена выше указанной в таблице;

3. В торговых залах обеспечивается дежурное отопление с температурой воздуха плюс 10°С.

**Приложение 3 к
Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»**

**Требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией,
в том числе торговым объектам современного формата, на период введения
ограничительных мероприятий, в том числе карантина**

1. Возобновление деятельности объектов, в том числе торговых объектов современного формата (оптово-распределительные центры, торгово-развлекательные центры, торговые центры, гипермаркет, дискаунт-центры, супермаркеты), торговых домов, продовольственных рынков, включая объекты, деятельность которых не ограничивалась, осуществляется согласно постановления Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан с регистрацией на портале infokazakhstan.kz. Субъект торговой деятельности ознакамливается на сайте infokazakhstan.kz с требованиями к условиям работы объекта, продавцов с подписанием соответствующего соглашения.

2. Субъектами торговой деятельности обеспечивается на объектах режим работы, установленный постановлениями Главных государственных санитарных врачей, которые вправе принимать решения об ужесточении карантинных мер в зависимости от складывающейся эпидемиологической ситуации.

3. Контроль температуры тела на входе (ресепшн, пункт охраны) в торговый объект, осуществляется работником торгового объекта на всех доступных входах: в торговые объекты категории 1, 2, 3 и 4 с торговой площадью свыше 100 м² – бесконтактным способом, в торговые объекты категории 5 с торговой площадью 100 и менее м² – бесконтактным или контактным способом.

4. Вход в объект, а также нахождение на территории (помещениях) торгового объекта без маски не допускаются.

5. Администрацией объекта и ответственными лицами обеспечивается слежение (контроль) за обязательным ношением масок посетителями, работниками, а также за соблюдением социальной дистанции.

6. Обеспечивается нанесение напольной разметки, а также змейки из ограждений и барьерных лент для направления потоков и соблюдения социальной дистанции, недопущения мест скопления людей в прикассовых зонах и иных местах образования очередей (санитарные узлы (туалеты), гардероб и прочие), а также перед каждым павильонами торговым местом.

7. Субъектом торговой деятельности, продавцами пищевой продукции в торговых залах, торговых зонах (павильонах) торговых объектов обеспечивается заполняемость объекта посетителями согласно требований постановлений Главного государственного санитарного врача при соблюдении социальной дистанции (из расчета на 1 человека 4 м² торговой площади, за исключением членов одной семьи).

Заполняемость объекта посетителями от общей вместимости увеличивается при стойком снижении заболеваемости и стабилизации ситуации согласно решения Главного государственного санитарного врача соответствующей территории по согласованию с Главным государственным санитарным врачом Республики Казахстан.

8. Субъектом торговой деятельности обеспечивается заполняемость при соблюдении социальной дистанции между продавцами не менее 2 метров.

9. Субъектом торговой деятельности размещается визуальная информация о допустимом количестве посетителей в доступном месте при входе в каждый стационарный и нестационарный торговый объект, в том числе павильон.

10. Радиотрансляция (на крупных торговых объектах с торговой площадью не менее 2000 м² – оповещение через громкоговоритель) о необходимости соблюдать санитарные меры осуществляется не реже чем 1 раз в 30 минут.

11. Собственником (владельцем) торгового объекта обеспечивается:

1) определение ответственного лица за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований (измерение температуры, инструктаж персонала, своевременная смена средств индивидуальной защиты, отслеживание необходимого запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств,

ведение учета проведения инструктажа, утилизацией масок, респираторов, салфеток, обработкой оборудования и инвентаря, уборкой помещений);

2) установка санитайзеров (диспенсеров) с кожным антисептиком у входа, в холлах торговых залов, коридорах через каждые 50-100 м, у входа в лифты, санитарные узлы (туалеты), а также в каждом павильоне;

3) у входов в павильоны (торговые зоны) обеспечивается наличие дезинфекционных ковриков, смоченных методом орошения дезинфицирующим средством;

4) проведение инструктажа среди работников о необходимости соблюдения правил личной и производственной гигиены и контроля за их неукоснительным соблюдением, мерам безопасности при использовании бактерицидных облучателей (открытого или закрытого типа);

5) оснащение санитарных узлов (туалетов) средствами личной гигиены (жидкое мыло, антисептики, туалетная бумага);

6) оказание услуг населению в масках с обработкой рук антисептиками;

7) бесперебойная работа вентиляционных систем и систем кондиционирования воздуха с проведением профилактического осмотра (включая замену фильтров, дезинфекцию воздуховодов) внутри торговых объектов, с обеспечением соблюдения режима проветривания каждые 2 часа;

8) проведение техническим персоналом (уборщицы) дезинфекции в специальной одежде с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, маска);

9) хранение уборочного инвентаря различного назначения после использования в специально выделенных местах;

10) проведение влажной уборки производственных и бытовых помещений с дезинфекцией средствами вирулицидного действия не менее 2 раз в день с обязательной дезинфекцией дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (оборудования, инвентаря, столов, стульев), мест общего пользования (гардеробные, комнаты приема пищи, отдыха, санитарные узлы (туалеты));

11) неснижаемый (не менее пятидневного) запас дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, антисептических средств для обработки рук персонала, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки);

12) допуск к работе с дезинфицирующими средствами совершеннолетних лиц, не имеющих противопоказаний по состоянию здоровья;

13) хранение дезинфицирующих средств в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном месте, с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции, и использование в соответствии с инструкциями изготовителя по их применению. При проведении дезинфекционных мероприятий обеспечивается соблюдение мер предосторожности и мер по оказанию первой помощи при случайном отравлении, изложенные для каждого конкретного дезинфицирующего средства в инструкциях изготовителя по их применению.

12. В торговых объектах современного формата (оптово-распределительные центры, торгово-развлекательные центры, торговые центры, гипермаркеты, дискаунт-центры, супермаркеты), торговых домах:

1) не допускается организация и проведение зрелищных культурно-массовых, коллективных мероприятий;

2) обеспечивается ограничение контактов между коллективами отдельных участков, отделов, смен, не связанных общими задачами и производственными процессами. Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива осуществляется посредством размещения персонала в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен, соблюдения принципов социального дистанцирования;

В случаях выявления работников с признаками острых респираторных вирусных инфекций (повышенной температурой тела), больные незамедлительно изолируются с одновременным информированием медицинского учреждения.

**Приложение 4 к
Санитарным правилам
«Санитарно-эпидемиологические
требования к объектам оптовой
и розничной торговли
пищевой продукцией»**

**Требования к фуд-кортам в торговых объектах на период введения
ограничительных мероприятий, в том числе карантина**

1. Деятельность, содержание и эксплуатация фуд-кортов в торговых объектах современного формата обеспечивается при соблюдении санитарных требований к объектам общественного питания и требований настоящих Санитарных правил, в том числе приложения 3 настоящих Санитарных правил.
2. Заполняемость фуд-кортов обеспечивается согласно требований постановлений Главного государственного санитарного врача при соблюдении социальной дистанции.
3. На территории фуд-корта не допускается проведение зрелищных культурно-массовых, торжественных, семейных, памятных, коллективных мероприятий, конференций, семинаров и иных мероприятий с возможным массовым скоплением людей.
4. Обеспечивается социальное дистанцирование между посетителями, работниками, путем нанесения напольных разметок, ограничителей и барьерных лент, а также расстановкой столов, стульев с соблюдением социальной дистанции не менее 2-х метров между крайними местами соседних столов и рассадке за одним столом не более 4-х человек.
5. Вход и нахождение на территорию фуд-корта без маски не допускается, за исключением случаев приема пищи, а также детей до 5 лет.
6. Обеспечивается проведение бесконтактной термометрии работников фуд-корта и объектов внутренней торговли, расположенных на территории фуд-корта, в течение дня, а также у посетителей при наличии симптомов респираторных заболеваний (сухой кашель, повышенная температура, затруднение дыхания, одышка и иные симптомы).

При выявлении у работников симптомов острых респираторных вирусных инфекций и гриппа, а также симптомов, не исключających коронавирусные инфекции, обеспечить их изоляцию и отстранить от работы.

7. Ежедневно ведется учет результатов термометрии работников в учетной документации объекта на бумажных и (или)электронных носителях информации.

8. Обеспечивается проведение инструктажа среди работников о необходимости соблюдения правил личной, производственной гигиены и контроля за их соблюдением.

9. Обеспечивается определение ответственного лица за инструктаж, своевременную смену средств защиты, снабжение и отслеживание неснижаемого (не менее пятидневного) запаса дезинфицирующих, моющих и антисептических средств, ведение учета проведения инструктажа, учета смены средств защиты и пополнения запасов дезинфицирующих средств.

10. Устанавливаются санитайзеры (диспенсеры) с кожными антисептиками для обработки рук работников и посетителей.

11. Субъектами (объектами) внутренней торговли пищевой продукцией, оказывающие услуги общественного питания и торговли пищевой продукцией, расположенных на фуд-корте торгового объекта, обслуживающие посетителей фуд-корта, обеспечивается отпуск и реализация готовой продукции общественного питания быстрого приготовления в одноразовой посуде, предназначенной для контакта с пищевой продукцией, удобной для употребления пищи, при наличии товаросопроводительной документации, обеспечивающей ее прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих ее безопасность (декларации о соответствии Союза).

12. Обеспечивается проведение обработки рабочих поверхностей обеденных столов, подносов путем протирания, орошения дезинфицирующим раствором после каждого посетителя.

13. Обеспечивается проведение ежедневной влажной уборки торговой зоны, зон отдыха и обеденного зала фуд-корта с обязательной дезинфекцией со следующей кратностью: полы, торговые прилавки – 2 раза в день утром и вечером; дверные ручки, рабочие (контактные) поверхности автоматов пищевой продукции, кассовых аппаратов, банковского терминала – ежечасно.

14. Уборочный инвентарь после проведения уборки подвергается дезинфекции и хранится в специально выделенных местах.

15. Для проведения дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, разрешенные к применению, при наличии товаросопроводительных документов, обеспечивающих их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждению) соответствия, подтверждающих их безопасность (свидетельство о государственной регистрации Союза), в инструкциях изготовителя по применению которых указаны их условия хранения и режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

16. Обеспечивается наличие неснижаемого (не менее пятидневного) запаса дезинфицирующих и моющих средств для уборки помещений, антисептических средств для обработки рук персонала, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки);

17. Работа персонала осуществляется при наличии масок.

18. Обеспечивается централизованный сбор использованных масок и перчаток в специальные промаркированные контейнеры с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки) для дальнейшей утилизации.

19. Создаются условия для минимизации загрязнения рук и пищевой продукции при контакте продавца и покупателя с деньгами, для осуществления посетителями бесконтактных переводов и платежей при оплате за пищевую продукцию.

20. При оказании услуг онлайн-покупок, заказов и доставки готовой к употреблению продукции общественного питания быстрого приготовления населению обеспечивается соблюдение требований санитарных правил к условиям доставки, при этом принимаются меры по минимизации контакта с покупателями.