

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 20 ноября 2020 года N 36

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2020, N 29, ст.4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2005, N 39, ст.3953)

постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" (приложение).

2. Установить срок:

2.1. вступления в силу санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" и пункта 3 настоящего постановления с 01.01.2021;

2.2. действия [санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"](#) до 01.01.2027.

3. Признать утратившими силу:

- [санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов"](#), введенные в действие [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 N 23](#) (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2001, регистрационный N 2956);

- [санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2203-07 "Изменение N 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 26](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9612).

А.Ю.Попова

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
18 декабря 2020 года,
регистрационный N 61572

Приложение

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного врача
Российской Федерации
от 20 ноября 2020 года N 36

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

I. Общие положения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - Правила) направлены на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции, в том числе на рынках и ярмарках, и к используемым при осуществлении такой деятельности зданиям, строениям, сооружениям, помещениям (далее - торговые объекты), территориям, оборудованию и транспортным средствам.

1.2. Обустройство, оборудование и содержание рынка, а также организация его деятельности по продаже продовольственных товаров

должны осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации и Правилами.

[Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 1 (ч.1), ст.34; 2019 (ч.V), N 49, ст.6981).

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

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

[Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#); [приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и \(или\) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры \(обследования\), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров \(обследований\) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и \(или\) опасными условиями труда"](#) (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный N 22111), с изменениями, внесенными [приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н](#) (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), [от 05.12.2014 N 801н](#) (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), [приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н](#) (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), [приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н](#) (зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), [приказом](#)

[Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020 N 187н/268н](#) (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), [приказом Минздрава России от 18.05.2020 N 455н](#) (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

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

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#).

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

[Статья 29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#).

II. Требования к размещению торговых объектов и их территории

2.1. Размещение торговых объектов в многоквартирных домах, в том числе установка и эксплуатация в таких торговых объектах стационарных холодильных камер, холодильных агрегатов и грузоподъемников, а также погрузочно-разгрузочные работы в торговых объектах, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому должны осуществляться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях .

[СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 N 64](#) (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с

изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175](#) (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

Погрузку и разгрузку материалов, продукции, товаров для торговых объектов, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому следует выполнять:

с торцов жилых зданий;

из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров;

со стороны автомобильных дорог.

Не допускается загрузка материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения.

2.2. Размещение в стационарных торговых объектах и рынках организаций, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, должно производиться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания.

2.3. Размещение стационарных торговых объектов, за исключением предусмотренных в [пункте 2.1 Правил](#), и рынков на территории жилой застройки должно осуществляться при соблюдении расстояний до жилых домов в соответствии с требованиями санитарного законодательства .

[Статья 12 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#); [постановление Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222 "Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 11, ст.1636; N 53 (часть II), ст.8666); [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов"](#),

утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.09.2007 N 74](#) (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2008, регистрационный N 10995), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.04.2008 N 25](#) (зарегистрировано Минюстом России 07.05.2008, регистрационный N 11637), [от 06.10.2009 N 61](#) (зарегистрировано Минюстом России 27.10.2009, регистрационный N 15115), [от 09.09.2010 N 122](#) (зарегистрировано Минюстом России 12.10.2010, регистрационный N 18699), [от 25.04.2014 N 31](#) (зарегистрировано Минюстом России 20.05.2014, регистрационный N 32330).

2.4. Над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, должны устанавливаться навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения

3.1. Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения, а также невозможности использования централизованных систем водоснабжения работа торговых объектов допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения и (или) систем автономного водоснабжения и водоотведения.

При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование устройств приема, хранения и расхода воды.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды, должна быть изготовлена из моющихся и нетоксичных материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией. Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.

[Раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции \(товарам\), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору \(контролю\), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе"](#) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 28.06.2010) (далее - Раздел 16 ЕСТ).

3.2. Вода, используемая из систем централизованного и нецентрализованного водоснабжения, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

[СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"](#), утвержденный [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.09.2001 N 24](#) (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20](#) (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), [от 25.02.2010 N 10](#) (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), [от 28.06.2010 N 74](#) (зарегистрировано Минюстом России 30.07.2010, регистрационный N 18009); [СанПиН 2.1.4.1175-02 "Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников"](#), утвержденный [постановлением Главного государственного санитарного](#)

[врача Российской Федерации от 25.11.2002 N 40](#) (зарегистрировано Минюстом России 20.12.2002, регистрационный N 4059).

3.3. При отсутствии в стационарных торговых объектах горячего централизованного водоснабжения допускается установка водонагревающих устройств.

3.4. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения должны находиться в исправном состоянии.

3.5. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения стационарные торговые объекты допускается оборудовать внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений. Не допускается сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы, поглощающие колодцы и на прилегающую к ним территорию.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков допускается осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод.

3.6. Канализационное оборудование систем водоотведения в стационарных торговых объектах должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Водоотведение стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании должно обеспечиваться отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий. Приемники стоков внутренней сети канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

В производственных, фасовочных и складских помещениях торгового объекта не допускается нахождение канализационных стояков без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий.

В местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары, должен быть предусмотрен разрыв струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны.

IV. Требования при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений

4.1. Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами отопления, вентиляции и (или) кондиционирования воздуха, обеспечивающими нормируемые параметры микроклимата на рабочих местах производственных помещений (за исключением складских помещений и холодильных камер для хранения пищевой продукции, а также помещений, для которых установлены особые условия температурно-влажностного режима для пищевой продукции) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными к температуре и влажности воздуха на рабочих местах

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

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

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

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

Витрины самообслуживания должны быть оборудованы средствами контроля температурного режима.

8.11. Не допускаются для реализации населению:

- а) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;
- б) пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;
- в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;
- г) позеленевшие клубни картофеля;
- д) размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;
- е) пищевая продукция с истекшими сроками годности;
- ж) пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;
- з) не выпотрошенная птица (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиные и гусиные яйца, продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надрезами.

Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках допускается при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.

8.12. Доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их качество, безопасность и исключаящих

их загрязнение и порчу.

8.13. Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.

IX. Санитарно-эпидемиологические требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок

9.1. При организации торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.

9.2. Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с [пунктом 3.1 Правил](#). В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики.

Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета.

9.3. Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке.

9.4. Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

9.5. Реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде.

Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.6. При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:

а) ежедневная уборка;

б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;

в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.

9.7. Обратная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение обратной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.

9.8. Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой XI Правил.

9.9. Продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие её прослеживаемость.

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#).

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

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

10.2. Твердые коммунальные и иные отходы (далее - отходы) должны собираться в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием. Накопление и транспортирование отходов должно осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации . Допускается временное хранение бывших в употреблении упаковки и упаковочных материалов без органических остатков и загрязнений на поверхности упаковки и упаковочных материалов в специально отведенных местах (в отдельном помещении, зоне, секции, отделе), за исключением торгового зала, производственных, в том числе фасовочных помещений, коридоров. При накоплении отходов в мусоросборниках должна быть исключена возможность их загнивания и разложения. Хозяйствующие субъекты обязаны обеспечить проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборку, дезинсекцию и дератизацию места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов.

[Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"](#) (Собрание законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст.3009; 2020, N 15 (ч.1), ст.2240); [СанПиН 2.1.7.3550-19 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.12.2019 N 20](#) (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2019, регистрационный N 56981).

На территории торговых объектов разрешается организация приема и хранения стеклотары от населения при выделении отдельных

помещений для ее хранения либо установки специальных автоматов для приема стеклотары.

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

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

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

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

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

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

10.7. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений и мытья торгового инвентаря и оборудования, должны применяться в соответствии с прилагаемыми к ним

инструкциями и храниться в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенных местах. Не допускается хранение в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией.

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

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

[СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.06.2017 N 83](#) (зарегистрировано Минюстом России 27.09.2017, регистрационный N 48345).

[СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"](#), утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.09.2014 N 58](#) (зарегистрировано Минюстом России 26.02.2015, регистрационный N 36212).

В объектах торговли не допускается содержать животных и птиц.

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

10.10. Изотермические емкости автоцистерн, используемые для реализации кваса, пива и молока, подвергаются мойке и дезинфекции на

предприятии-изготовителе данной пищевой продукции.

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

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

XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов

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

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

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

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

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

Замена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения. Хранение и стирка санитарной одежды должны осуществляться отдельно от личной одежды работников.

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

