

УТВЕРЖДЕНО

Декрет Президента  
Республики Беларусь  
от 23.11.2017 № 7

Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими санитарно-эпидемиологическими требованиями устанавливаются общие требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека условий деятельности субъектов хозяйствования, производимой ими продукции, выполняемых работ, оказываемых услуг.

2. Советом Министров Республики Беларусь определяются обязательные для соблюдения:

2.1. специфические санитарно-эпидемиологические требования:

к содержанию и эксплуатации радиационных объектов, объектов использования атомной энергии, объектов, являющихся источниками неионизирующего излучения, объектов агропромышленного комплекса и объектов промышленности, деятельность которых потенциально опасна для населения, организаций здравоохранения, иных организаций и индивидуальных предпринимателей, которые осуществляют медицинскую, фармацевтическую деятельность, учреждений образования, санаторно-курортных и оздоровительных организаций, учреждений социального обслуживания, общежитий и иных мест проживания, источников и систем питьевого водоснабжения, а также строящихся и реконструируемых объектов;

к установлению санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду, организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, процедурам их контроля, условиям труда работающих;

2.2. гигиенические нормативы.

3. В помещениях объектов должна поддерживаться чистота.

В помещениях объектов, в которых осуществляются обращение пищевой продукции, оказание бытовых услуг, текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.

Генеральная уборка и дезинфекция помещений должны проводиться не реже одного раза в месяц.

Помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.

Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается.

4. Запрещается осуществлять ремонтные работы в производственных помещениях объектов по производству пищевой продукции, оказанию бытовых услуг без прекращения деятельности в этих помещениях.

Эксплуатация оборудования после ремонта допускается только после проведения его санитарной обработки.

5. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах должны проводиться с использованием препаратов, разрешенных к применению. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий на объекте, в котором осуществляется обращение пищевой продукции, должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с пищевой продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

6. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

7. Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в исправном состоянии.

8. Содержание и эксплуатация оборудования объекта должны соответствовать инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования).

9. При обращении продукции не допускается использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

10. На объектах должна быть аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленным Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств.

11. Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, оказании бытовых услуг, непосредственно связанных с воздействием на кожу, тело и волосы потребителя, обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

12. При обращении продукция должна соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

Пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.

13. Продукцию, изъятую из обращения, до утилизации или уничтожения необходимо хранить изолированно от остальной продукции.

## **ГЛАВА 2 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ**

14. Выбор места размещения земельного участка для строительства (возведения) объектов проводится с соблюдением требований, предъявляемых к организации санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

15. Функционирование объектов не должно ухудшать условия проживания человека по показателям, имеющим гигиенические нормативы.

16. При размещении объектов в многоквартирных жилых домах: помещения объектов должны быть изолированы от жилых помещений и иметь отдельные входы (выходы);

деятельность объектов не должна приводить к выделению в воздушную среду жилых помещений вредных веществ с превышением предельно допустимой концентрации, создавать в жилых помещениях уровни шума, инфразвука, ультразвука, вибрации, электромагнитных полей с превышением гигиенических нормативов.

Запрещается располагать помещения машинного отделения для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционных камер, электрощитовой, бойлерной или теплового узла, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями многоквартирных жилых домов без проведения мероприятий, обеспечивающих соблюдение гигиенических нормативов условий проживания человека.

17. Территорию объекта необходимо содержать в чистоте. В целях хранения инвентаря для уборки территории объекта необходимо выделить отдельное помещение или специальное место.

На территории должны быть созданы условия для сбора отходов.

Сбор и временное хранение крупногабаритных отходов лома и отходов черных и цветных металлов (металлолома), тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов должны осуществляться на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, или других специально оборудованных конструкциях.

Площадки и конструкции, указанные в части третьей настоящего пункта, должны иметь удобные подъезды для транспортных средств, осуществляющих вывоз отходов,<sup>1</sup> и содержаться в чистоте.

Сбор и временное хранение ртутьсодержащих отходов на территории производственного объекта должны осуществляться в контейнерах, расположенных в изолированных помещениях.

18. При осуществлении трудового процесса должно быть обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды.

19. В производственных помещениях, санитарно-бытовых помещениях объектов следует предусмотреть естественную и (или) механическую системы вентиляции в соответствии с характером производства (оказываемых услуг). Попадание воздушного потока системы вентиляции из загрязненной зоны в чистую зону не допускается.

Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии и чистоте. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки обязательно наличие паспортов. Определение эффективности работы вентиляционных установок необходимо проводить не реже одного раза в 3 года.

При размещении объектов в многоквартирных жилых домах система приточно-вытяжной вентиляции объектов должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих домов.

20. Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов должны соответствовать характеру труда и разряду зрительных работ.

Остекление оконных проемов должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и чистоте.

21. Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением.

Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения.

---

<sup>1</sup>Требования не распространяются на индивидуальных предпринимателей и микроорганизации.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты следует обеспечить нецентрализованным водоснабжением.

Системы холодного и горячего водоснабжения объектов должны обеспечивать подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.

22. Оборудование систем водоотведения объектов должно соответствовать предназначенной цели и обеспечивать полное удаление сточных вод. Система водоотведения должна быть в исправном состоянии.

23. Помещения объектов должны быть оборудованы туалетами для работников (при необходимости – для посетителей). Допускается наличие одного туалета для работников и посетителей. В туалетах должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены.

В местах размещения нестационарных объектов общественного питания, нестационарных торговых объектов должны функционировать общественные или биотуалеты.

При отсутствии централизованной системы водоотведения объектов в сельской местности необходимо устроить надворные туалеты с водонепроницаемым выгребом или установить биотуалеты, которые должны находиться на расстоянии не менее 20 метров от производственных помещений объекта.

Туалеты и (или) биотуалеты необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте.

24. На объектах, в которых разрешено курение, должны быть оборудованы специальные места на территориях объектов или комнаты для курения. Оборудовать специальные комнаты для курения необходимо так, чтобы перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в другие помещения не допускалось.

Специальные комнаты для курения и помещения объектов с выделением мест для курящих и некурящих должны быть оборудованы отдельной приточно-вытяжной системой вентиляции с десятикратным обменом воздуха, выводящей воздух за пределы здания без рециркуляции.

### **ГЛАВА 3**

#### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ**

25. Планировка производственных помещений объектов, их конструкция, размещение, размер и условия содержания таких помещений должны обеспечивать:

возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

необходимое пространство для осуществления технологических операций;

условия для хранения сырья и продукции;  
защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;  
возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;  
защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых.

26. Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами.

27. При вводе системы водоснабжения на объект по производству пищевой продукции предусматривается устройство для отбора проб воды.

Для организации санитарной обработки помещений и оборудования объекта по производству пищевой продукции должны быть предусмотрены устройства для забора питьевой воды и удаления сточных вод.

28. На объектах по производству, реализации и хранению пищевой продукции не допускается:

устройство подвесных линий сетей канализации с производственными и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

расположение санитарных узлов, душевых, прачечных и умывальных над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;

прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры;

использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;

размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;

размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях;

хранение в производственных помещениях объектов личной одежды и обуви работников, других веществ и материалов, не используемых при производстве продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств<sup>2</sup>;

проведение дезинфекции помещений в период выработки продукции.

---

<sup>2</sup> За исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

Ремонт оборудования во время производственного цикла проводится при условии его ограждения.

29. При организации постоянных рабочих мест в производственных помещениях должно быть обеспечено естественное освещение, если иное не предусмотрено требованиями технологии. В производственных помещениях без естественного освещения для отдыха работников должны предусматриваться места с естественным освещением. При этом коэффициент естественной освещенности не должен быть менее 0,5 процента.

30. Оборудование, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги и вредных веществ, максимально герметизируется и снабжается приточно-вытяжной вентиляцией с устройством местных вытяжных отсосов.

Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

Машины, аппараты и другое оборудование, являющиеся источниками пыли, должны быть укрыты, уплотнены и снабжены аспирационными устройствами, исключающими поступление пыли в воздушную среду производственных помещений.

31. На рабочих местах в производственных помещениях, где по условиям технологии производства полы постоянно мокрые или холодные, для работников должны предусматриваться подножные решетки (подставки).

32. Работники, занятые на производстве с вредными или опасными условиями труда, а также на работах, связанных с загрязнением или выполняемых в неблагоприятных температурных условиях, должны быть обеспечены средствами индивидуальной защиты, в том числе специальной защитной одеждой, средствами индивидуальной защиты ног, смывающими и обезвреживающими средствами.

33. Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.

#### **ГЛАВА 4**

### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, РЫНКОВ ПРИ ОБРАЩЕНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

34. На объектах общественного питания, в торговых объектах, в помещениях рынка запрещается:

проживание людей;

содержание в производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях животных и птиц.

35. Помещения объекта, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать:

формам и методам обслуживания;

организации производственного процесса: приготовлению, отпуску продукции;

исходным продуктам, используемым в работе.

36. Территория рынка должна быть разделена на функциональные зоны: торговую, административно-складскую, хозяйственную.

В торговой зоне должны располагаться торговые места, разделенные по видам и группам пищевой продукции, имеющие соответствующие обозначения.

Торговые ряды, расположенные вне помещений рынка, должны быть оборудованы крытыми навесами.

Административно-складская зона рынка должна включать административные, вспомогательные и бытовые помещения, в том числе помещения для хранения продукции, моечные для тары и торгового инвентаря и помещение для их хранения, моечную для уборочного инвентаря, предназначенного для уборки административных, вспомогательных и бытовых помещений, и помещение для его хранения, гардеробы для продавцов и других лиц, участвующих в обращении продукции на рынке.

В хозяйственной зоне рынка должны располагаться контейнерная площадка для сбора твердых отходов, помещение для хранения уборочного инвентаря, предназначенного для уборки территории рынка и туалетов с септиками, водонепроницаемыми выгребными.

Контейнерная площадка для сбора твердых отходов должна располагаться на расстоянии не менее 20 метров от торговой и административно-складской зон.

Администрация рынка должна обеспечить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к реализации продукции.

37. Взаимное расположение помещений объекта должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающую безопасность продукции.

На объектах допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением последовательности (поточности) этих технологических процессов при условии обеспечения безопасности производимой продукции.

Для разделки мяса (туши, полутуши, четвертины) должны выделяться отдельные специальные помещения.

Обработка неочищенных и немых клубней и корнеплодов должна проводиться обособленно в специально оборудованном и оснащем месте (участке).



38. Все производственные и вспомогательные помещения объекта должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и иметь маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

39. В торговых помещениях объектов необходимо выделить отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации сырья и готовой пищевой продукции, непродовольственных товаров, кормов для животных.

40. Помещения объекта, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными.

Размещение помещений торгового объекта, предназначенных для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе охлаждаемых камер, под душевыми, туалетами и мочными запрещается<sup>3</sup>.

При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.

Хранение и реализация пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ. Не допускается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения. Продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи. Хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещается.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры<sup>4</sup>.

При наличии на объекте одной холодильной камеры (холодильного шкафа) разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. Готовая пищевая продукция должна располагаться выше остальной продукции.

41. На торговых объектах, на которых осуществляется фасовка пищевой продукции, необходимо предусматривать специально оборудованные и оснащенные фасовочные помещения или зоны для различных групп пищевой продукции (готовых к употреблению и сырых).

42. Горячая и холодная вода на объекте должна быть подведена ко всем мочным ваннам через смесители.

43. Присоединение оборудования и мочных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков.

---

<sup>3</sup>Требования частей первой и второй настоящего пункта не распространяются на индивидуальных предпринимателей и микроорганизации.

<sup>4</sup>При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

Стояки с бытовыми стоками с верхних этажей многоквартирных жилых домов и общественных зданий должны прокладываться только в технологических каналах вне производственных и вспомогательных (складских) помещений объекта общественного питания, торгового объекта.

При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения производственная деятельность объекта должна быть приостановлена.

Объекты, реализующие продукцию общественного питания без ее производства, при отсутствии горячей или холодной проточной воды могут осуществлять деятельность по обслуживанию посетителей с использованием одноразовой посуды и при наличии условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работниками.

44. На объектах, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

Количество моечных ванн для мытья посуды и инвентаря ручным способом должно обеспечивать возможность мытья с добавлением моющих средств и ополаскивания.

Для кофеен и мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников объекта.

При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, а также при отсутствии одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещаются.

45. На объектах запрещается обращение:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

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

иной продукции, на которую установлены ограничения.

46. Реализация сырой пищевой продукции и полуфабрикатов из нее должна производиться отдельно от реализации готовой к употреблению пищевой продукции.

При реализации мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубями, на объекте должно быть выделено помещение для рубки мяса с установкой в этом помещении моечной ванны и дополнительного холодильника.

Выкладка неупакованной пищевой продукции в охлаждаемые витрины, морозильные лари, на охлаждаемые прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков, подносов, корзин и других приспособлений. Выкладка неупакованной пищевой продукции непосредственно на дно витрины, морозильного ларя, охлаждаемого прилавка запрещается.

Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в пищевую продукцию запрещаются.

47. Скоропортящиеся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, должны быть реализованы в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения<sup>5</sup>.

Сроки годности нескоропортящейся пищевой продукции, подлежащей расфасовке в потребительскую тару в процессе ее реализации, не должны превышать оставшихся сроков годности пищевой продукции в первичной упаковке и должны определяться со дня изготовления пищевой продукции организацией-изготовителем.

48. В торговом объекте, на рынке продукция должна храниться в таре производителя. При необходимости допускается перекладывать продукцию в чистую тару с сохранением этикетки (ярлыка) с тары производителя до конца реализации.

Этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) продукции. Не допускается наклеивание стикеров на упаковку продукции в месте, где указаны состав продукта, дата изготовления, срок годности, условия хранения.

49. Реализация биологически активных добавок к пище осуществляется в торговых объектах в специально отведенных местах, оборудованных стеллажами (шкафами) с учетом условий их хранения.

---

<sup>5</sup> Если иное не установлено изготовителем продукции.

50. На объекте общественного питания производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

На объекте общественного питания допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря при соблюдении очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

51. В помещениях объектов общественного питания для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляются приготовление крема и отделка тортов и пирожных, должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения<sup>6</sup>.

52. При жарке изделий во фритюре необходимо использовать специализированное оборудование и осуществлять контроль качества фритюрных жиров.

53. На объекте общественного питания разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки<sup>7</sup>.

Объекты общественного питания, которые используют замороженную продукцию, должны иметь помещения или оборудование (инвентарь) для разморозки.

54. Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания должны использоваться чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов запрещается.

При порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки работники объекта общественного питания должны использовать инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров).

На объекте общественного питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и **выдача блюд** должны осуществляться работниками объекта с использованием одноразовых перчаток.

55. Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, в котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления

---

<sup>6</sup> В случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции.

<sup>7</sup> При наличии соответствующих условий для выполнения шоковой заморозки.

полуфабрикатов на объекте общественного питания и соблюдении следующих требований:

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения<sup>8</sup>, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

наличие необходимого количества инвентаря, тары и условий для обработки;

наличие одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

наличие условий для соблюдения правил личной гигиены.

56. При организации общественного питания по заказам потребителей вне объектов вскрытие потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производятся в выделенном отдельном помещении (палатке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

При организации общественного питания вне объектов количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками.

57. Доставка готовых блюд непосредственно потребителю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других аналогичных емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). Транспортная упаковка должна быть чистой.

58. Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем продукции.

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортировки) одновременно пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих возможность

---

<sup>8</sup> При разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды.

проведения очистки и мойки<sup>9</sup>. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

59. Пищевые отходы на объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений объекта.

60. Нестационарные торговые объекты должны быть обеспечены необходимым инвентарем, условиями для соблюдения работниками личной гигиены и поддержания в чистоте помещения, оборудования, инвентаря, тары.

Хранение и реализация пищевой продукции в нестационарных торговых объектах должны осуществляться с соблюдением условий хранения и срока годности, установленных изготовителем.

Передвижные средства нестационарного торгового объекта по окончании рабочего дня должны быть подвергнуты санитарной обработке.

В нестационарном торговом объекте без наличия систем водоснабжения и водоотведения реализация напитков в розлив в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной емкости) запрещается.

## **ГЛАВА 5**

### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ ПО ОКАЗАНИЮ БЫТОВЫХ УСЛУГ**

61. Деятельность при оказании бытовых услуг (парикмахерских, косметических и других) не должна приводить к распространению инфекционных и паразитарных заболеваний.

Организация и контроль противоэпидемического режима, а также контроль режима дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, используемых при маникюре, педикюре, татуаже, пирсинге, пилинге и косметических услугах, возлагаются на администрацию объекта.

62. На объектах, оказывающих услуги, связанные с воздействием на тело, кожу и волосы потребителя, выделяется помещение либо специальное место для дезинфекции, предстерилизационной очистки и стерилизации инструментов, оборудованное раковиной и смесителями с подводкой горячей и холодной воды.

---

<sup>9</sup> Допускается использование иных транспортных средств при условии доставки пищевой продукции в упаковке изготовителя продукции, контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях.

Минимальный набор инструментов, используемых для оказания бытовых услуг, должен обеспечивать применение в отношении каждого клиента только продезинфицированных инструментов. Инструменты, используемые для обслуживания потребителей, после очистки и проведенной дезинфекции должны храниться в промаркированных емкостях с крышками.

63. При оказании бытовых услуг, связанных с нарушением целостности кожного покрова или слизистой оболочки потребителя, должны использоваться стерильные части технических средств и инструменты, одноразовые стерильные салфетки.

64. Работники, оказывающие бытовые услуги, при проведении процедур с нарушением целостности кожного покрова и слизистой оболочки потребителя должны использовать одноразовые перчатки, при ранениях и контактах с кровью или биологическими жидкостями клиентов соблюдать требования по профилактике инфекционных заболеваний, передающихся с кровью или биологическими жидкостями.

65. В соляриях площадь помещения для установки оборудования ультрафиолетового облучения должна быть не менее указанной в инструкции по использованию (техническом паспорте). Использование оборудования ультрафиолетового облучения с лампами после нормативной выработки часов, установленной производителем, не допускается.

Помещение для эксплуатации соляриев оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. В случае установки моделей, оборудованных собственной системой вентиляции, организуется естественный приток воздуха в помещение.

66. В бассейнах раздевалные для посетителей оборудуются туалетами, индивидуальными шкафами для хранения одежды.

Душевые бассейна оборудуются кабинами, смесителями с подводкой холодной и горячей воды, устройствами для средств гигиены, полотенец и мочалок.

Сооружения для очистки, обеззараживания и распределения воды должны обеспечивать эффективность обработки воды и безопасность работы бассейна.

Для обработки воды в ваннах открытых, крытых и комбинированных плавательных бассейнов, бассейнов и водных аттракционов в аквапарках должны применяться химические реагенты и дезинфицирующие средства, предназначенные для этих целей и разрешенные к применению.

Каждая ванна должна иметь свою систему водоподготовки, обеспечивающую постоянство температуры воды и автоматическое дозирование реагентов. Вода, подаваемая в ванны, должна быть обеззараженной (посредством хлорирования, бромирования,

озонирования, ультрафиолетового излучения и другими разрешенными методами).

Обнаружение в пробах воды патогенных биологических агентов является основанием для полного слива воды и проведения генеральной уборки с очисткой ванны вне зависимости от вида бассейна и системы водообмена.

В бассейнах рециркуляционного типа без полного слива воды должна не реже одного раза в месяц одновременно с проведением генеральной уборки проводиться дополнительная обработка воды дезинфицирующими средствами.

Температура воды в ваннах бассейна должна быть для:  
оздоровительного плавания детей – плюс 28 – плюс 30 градусов;  
оздоровительного плавания взрослых – плюс 26 – плюс 28 градусов;  
занятий водными видами спорта – плюс 24 – плюс 26 градусов.

Температура воздуха в залах бассейна с ваннами должна быть на 1 – 2 градуса выше температуры воды, в раздевальных и душевых – плюс 24 – плюс 26 градусов.

Система обмена воды бассейнов с площадью зеркала воды не более 100 кв. метров должна предусматривать непрерывное пополнение бассейна свежей водой в пределах не менее 10 процентов объема бассейна за сутки.

Администрацией бассейна должен быть организован контроль за соблюдением посетителями правил личной гигиены.

Все помещения бассейна должны содержаться в чистоте.

67. Расположение отдельных помещений объектов, в которых предоставляются услуги по стирке и приемке белья (прачечных, постирочных), должно предусматривать непрерывность технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья.

В объектах, принимающих белье от организаций здравоохранения, а также иных организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность, стирка белья должна производиться в отдельной автоматической стиральной машине с соответствующей маркировкой, белье инфекционных, обсервационных, гнойно-хирургических отделений должно подвергаться предварительному обеззараживанию.

Помещения объектов, в которых производится обработка инфицированного белья, должны быть:

изолированы от остальных помещений объекта;

обеспечены самостоятельной вытяжной вентиляцией;

оборудованы резервными источниками горячего водоснабжения проточного типа.

68. Объекты, оказывающие услуги по химической чистке, должны размещаться в отдельно стоящих общественных или административно-



бытовых зданиях. Разрешается размещать пункты приема-выдачи одежды и других изделий объекта, оказывающего услуги по химической чистке, в многоквартирных жилых домах.

На объектах, оказывающих услуги по химической чистке, предприятиях химической чистки производственные помещения должны располагаться с учетом поточности технологического процесса без пересечения потоков грязных и чистых изделий.

Все химические материалы (реагенты, вещества и препараты), поступающие на объекты, оказывающие услуги по химической чистке, должны храниться в отдельных помещениях, оборудованных местной вытяжной вентиляцией, имеющих полы, стойкие к воздействию кислот и щелочей, и оборудованных стеллажами, поддонами. Используемые машины и установки должны быть герметизированы и оборудованы системами вытяжной вентиляции.

В отделениях для выведения пятен с одежды, обработки одежды и других изделий, влажно-тепловой обработки должны быть установлены местные вытяжные устройства.

## **ГЛАВА 6**

### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ РЕМОНТ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТРАНСПОРТНЫХ СРЕДСТВ**

69. Территория объекта, осуществляющего ремонт и техническое обслуживание транспортных средств, должна иметь твердое покрытие и содержаться в чистоте. При разливе нефтепродуктов и иных токсичных веществ должны быть приняты меры по исключению их влияния на здоровье человека.

На объекте должны быть обеспечены условия для соблюдения правил личной гигиены, приема пищи.

70. Транспортные средства, предназначенные для перевозки токсичных веществ, веществ, обладающих сильным и стойким запахом, загрязненные микроорганизмами и другим, прибывающие для технического обслуживания и ремонта, должны размещаться на специально выделенной площадке.

71. Помещение для мойки транспортного средства должно быть оборудовано системой вентиляции и устройствами очистки для повторного использования и отвода сточных вод. Должно быть предусмотрено бытовое помещение для работников.

72. Производственные операции по зарядке аккумуляторных батарей, приготовлению электролита, пайке клемм и восстановлению аккумуляторов должны проводиться в отдельном помещении, оборудованном местной

вытяжной вентиляцией и оснащенном бачками с нейтрализующими растворами, устройствами для промывки глаз водой питьевого качества.

73. Осмотровые каналы должны иметь неабсорбирующую поверхность, своевременно освобождаться от грунтовых вод, содержаться в чистоте.

Отработанное масло необходимо сливать в промаркированные емкости с крышками.

74. При включении двигателя транспортного средства в зоне ремонта должно быть обеспечено удаление отработавших газов за пределы помещений зоны ремонта и технического обслуживания транспортных средств.

75. Электрогазосварочные работы необходимо выполнять на сварочных постах, оборудованных стационарными или переносными ограждениями и местной вытяжной вентиляцией. Место проведения сварочных работ должно быть ограждено защитными экранами.

76. Проведение окрасочных работ, в том числе пульверизационным способом, должно осуществляться в изолированном помещении, оборудованном приточно-вытяжной вентиляцией, или в окрасочной камере, оборудованной вытяжной вентиляцией. Участок для приготовления красок должен быть оборудован приточно-вытяжной вентиляцией.

77. При ремонте резинотехнических изделий с использованием клеевых составов работы должны проводиться на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией.

78. Системы местной вытяжной вентиляции отделения зарядки и обслуживания аккумуляторов, агрегатного отделения, окрасочного участка и местной вытяжной вентиляции от установки регенерации масла должны быть отдельными.

79. При размещении объектов на территории гаражных кооперативов производственные и бытовые отходы должны храниться на площадках с твердым покрытием, расположенных на территории гаражных кооперативов. Должен быть оборудован туалет (биотуалет).

80. При организации ремонта транспортных средств в объектах, расположенных на территории гаражных кооперативов и в гаражах на территории усадебной жилой застройки, окрасочные работы должны проводиться с соблюдением установленных санитарно-гигиенических требований к проведению данных работ.

## **ГЛАВА 7 ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ**

81. Для целей настоящих санитарно-эпидемиологических требований используются следующие термины и их определения:

биологически активные добавки к пище – добавки к пище человека, которые содержат в своем составе дополнительные источники белков, жиров, углеводов, пищевых волокон;

обращение продукции – производство, реализация, хранение, транспортировка и использование продукции;

объект – капитальное строение (здание, сооружение), изолированное помещение или его часть, в которых субъектами хозяйствования осуществляются обращение продукции, выполнение работ, оказание услуг;

объект агропромышленного комплекса и объект промышленности, деятельность которых потенциально опасна для населения, – сельскохозяйственная организация, организация по переработке сельхозпродукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции, а также иные объекты, использующие технологические процессы и оборудование с вредными и опасными условиями труда, определяющие высокие риски повреждения здоровья и развития профессиональных заболеваний у работающих;

параметры факторов производственной среды – микроклимат, содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны, уровень шума, вибрация, инфразвук, ультразвук, электрическое и электромагнитное излучение, освещенность, аэроионизация;

продукция – продовольственное сырье и пищевые продукты, химические и биологические вещества, материалы и изделия из них, продукция производственно-технического назначения, товары для личных (бытовых) нужд, а также материалы и изделия, применяемые для производства, реализации, хранения, транспортировки, упаковки продукции;

производственное помещение – замкнутое пространство объекта, в котором постоянно (в течение рабочего дня) или периодически (по сменам) осуществляется трудовая деятельность людей, связанная с производством различных видов продукции, организацией, контролем и управлением производством;

прослеживаемость – возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции;

товарное соседство – условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве и безопасности пищевой продукции.