

## 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. Настоящие санитарно-эпидемиологические требования устанавливают общие требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов (далее – объекты), принадлежащих субъектам хозяйствования в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека условий деятельности субъектов хозяйствования, производимой ими продукции, выполняемых работ, оказываемых услуг.

2. Настоящие санитарно-эпидемиологические требования не распространяются на:

организации здравоохранения, иные организации и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую, фармацевтическую деятельность в порядке, установленном законодательством;

учреждения образования;

санаторно-курортные и оздоровительные организации;

учреждения социального обслуживания;

объекты промышленности;

объекты, являющиеся источниками ионизирующих и неионизирующих излучений.

Санитарно-эпидемиологические требования к объектам, указанным в части первой настоящего пункта, к установлению санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду, а также гигиенические нормативы устанавливаются Советом Министров Республики Беларусь и являются обязательными для соблюдения субъектами хозяйствования.

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

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

объект промышленности – объекты, на которых осуществляется деятельность в сфере материального производства, связанная с производством орудий труда (как для других отраслей народного хозяйства, так и для самой промышленности), топлива, энергии, обработкой продуктов, полученных в промышленности, а также с производством оборудования, машин, механизмов, добычей полезных ископаемых;

продукция – продовольственное сырье и пищевые продукты (далее – пищевая продукция), 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 пищевой продукции;

производственное помещение – замкнутые пространства в объектах, в которых постоянно (по сменам) или периодически (в течение рабочего дня) осуществляется трудовая деятельность людей, связанная с участием в производстве различных видов продукции, в организации, контроле и управлении 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, исключающие совместное хранение и реализацию сырой и готовой пищевой продукции, предотвращающие ее загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве пищевой продукции.

4. Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством.

5. При обращении пищевая продукция должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

6. 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.

7. Содержание и эксплуатация оборудования объекта должны соответствовать инструкциям по эксплуатации (руководствам, паспортам) изготовителя оборудования.

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

8. В помещениях объектов должна поддерживаться чистота.

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

10. Запрещается осуществлять ремонт производственных помещений одновременно с производством пищевой продукции в таких производственных помещениях.

Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта допускается только после проведения его санитарной обработки.

11. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах должны проводиться с использованием препаратов, разрешенных к применению в соответствии с законодательством.

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.

12. Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами, имеющими гигиеническое покрытие.

Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

13. Для проведения мойки и дезинфекции инвентаря, оборудования и помещений моющие средства и средства дезинфекции должны использоваться согласно инструкциям по их применению.

14. В объектах должна быть аптечка первой помощи универсальная с перечнем вложений, установленных Министерством здравоохранения. Использование лекарственных средств с истекшим сроком годности не допускается.

## ГЛАВА 2

### САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ

15. Выбор места размещения земельного участка для строительства (возведения) объектов проводится в установленном законодательством порядке за пределами санитарно-защитных зон объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.\*

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

17. При размещении объектов в жилых домах:

помещения объектов должны быть изолированы от жилых помещений и иметь самостоятельные входы (выходы);

они не должны выделять в воздушную среду жилых помещений вредные вещества с повышенной предельно-допустимой концентрацией, создавать превышение допустимых уровней физических факторов.

18. В самостоятельную функциональную зону объекта, осуществляющего промышленное производство пищевой продукции, должна быть выделена зона санитарной охраны источников водоснабжения вокруг артезианских скважин и подземных резервуаров для хранения воды.\*

19. Территория, прилегающая к объекту, должна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

На территории должны быть созданы условия для сбора отходов.

Сбор и временное хранение крупногабаритных промышленных отходов, металлолома, тары, стройматериалов, твердых коммунальных отходов должны осуществляться на обозначенных площадках, имеющих ограждение и твердое покрытие, и (или) других специально оборудованных конструкциях. Площадки и (или) другие специально оборудованные конструкции должны содержаться в чистоте, иметь удобные подъезды для транспортных средств, осуществляющих вывоз отходов\*.

Сбор и кратковременное хранение ртутьсодержащих приборов, люминесцентных ламп на территории производственного объекта должны осуществляться в контейнерах, расположенных в изолированных помещениях\*.

Для хранения инвентаря по уборке территории объекта должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

20. При осуществлении трудового процесса должно быть обеспечено соблюдение гигиенических нормативов по параметрам факторов производственной среды (микроклимат и содержание вредных веществ в

воздухе рабочей зоны, уровни шума, вибрации, инфразвука, ультразвука, электрического, электромагнитного излучений, освещенности, аэроионизации и другое). В производственных помещениях, санитарно-бытовых помещениях объектов должны быть предусмотрены естественная и (или) механическая системы вентиляции в соответствии с характером производства, оказываемых услуг. Попадание воздушного потока системы вентиляции, проходящего из загрязненной области в чистую область, не допускается.

Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии, содержаться в чистоте. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки должны быть паспорта.

При размещении объектов в многоквартирных жилых домах система их приточно-вытяжной вентиляции должна оборудоваться отдельно от системы вентиляции этих зданий.\*

21. Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов должно соответствовать характеру труда и разряду зрительных работ.\*

22. Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин или из трубчатого колодца.

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

24. На объектах должны быть оборудованы туалеты.

В местах размещения нестационарных объектов общественного питания (временные конструкции, летние (сезонные) кафе) должны функционировать общественные туалеты и (или) биологические туалеты.

25. В объекте, где разрешено курение, должны оборудоваться специальные места на территории объекта или комнаты для курения.

При оборудовании специальных комнат для курения перетекание воздуха, содержащего табачный дым, в другие помещения не допускается\*.

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 его рециркуляции\*.

### ГЛАВА 3

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

26. Планировка производственных помещений объектов, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

необходимое пространство для осуществления технологических операций;

защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений\*;

условия для хранения продукции.

27. Объекты по производству, реализации, хранению, транспортировке пищевой продукции, оказанию бытовых услуг обеспечиваются системами горячего и холодного водоснабжения, водоотведения\*.

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

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

устройство подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

прохождение стояков для отвода бытовых стоков через производственные помещения;

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 и тамбуры\*;

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;

проведение ремонтных работ и дезинфекции помещений в период выработки продукции. 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 света должны предусматриваться места для отдыха работающих с естественным освещением, при этом коэффициент естественной освещенности не должен быть менее 0,5 %.\*

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 работающих на производственном объекте должны предусматриваться подножные решетки (подставки).\*

32. Работающие, занятые на производстве с вредными и (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 одеждой специальной защитной, средствами индивидуальной защиты ног, смывающими и обезвреживающими средствами в соответствии с требованиями законодательства.\*

33. Производственные помещения объектов оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой проточной воды, со стационарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.\*

34. Санитарно-бытовые помещения объектов по производству пищевой продукции устраиваются по типу санитарного пропускника, в их

состав входят отдельные гардеробные для верхней, личной и санитарной одежды и обуви, бельевая для хранения чистой одежды, помещение для приема грязной специальной одежды, душевые и раковины для мытья рук, сушилка для одежды и обуви, прачечная (при отсутствии централизованной стирки).\*

#### **ГЛАВА 4**

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

35. В объектах общественного питания, торговых объектах, в помещениях рынка (далее, для целей настоящей главы, если не установлено иное, – объект) запрещается:

проживание людей;

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

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 рынка, в том числе помещения для хранения продукции, моечные для тары и торгового инвентаря, моечные для оборудования, помещения для хранения тары и инвентаря, моечные для уборочного инвентаря, гардеробы для продавцов и других лиц, участвующих в обращении продукции на рынке, туалеты для продавцов, других лиц, участвующих в обращении продукции и покупателей, помещения для хранения моющих средств и средств дезинфекции, медицинский пункт и пункт для приема пищи.

В хозяйственной зоне рынка должны располагаться: контейнерная площадка для сбора твердых отходов; помещение для хранения уборочного инвентаря для уборки территории рынка и туалетов с септиками (водонепроницаемыми выгребами).\*

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



38. Все производственные, вспомогательные, бытовые 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 любую маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

39. В торговых помещениях должны выделяться отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации пищевой продукции, непродовольственных товаров, кормов для животных.

40. Реализация сырой пищевой продукции (мясо, птица, рыба, морепродукты, яйца, овощи, плоды и другое) и полуфабрикатов из них должна производиться отдельно от реализации готовой к употреблению пищевой продукции.

41. Помещения объекта, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть разделены.

Размещение помещений торгового объекта, предназначенных для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе охлаждаемых камер, под душевыми, туалетами и моечными запрещается.\*

42. При хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем, правила товарного соседства.

Хранение и реализация пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ. Не допускается совместное хранение продукции испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения с доброкачественной продукцией.

Не допускается хранение и реализация пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции\*.

Продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи\*.

Хранение продукции непосредственно на полу запрещается\*.

43. При реализации мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубями, в объекте должно быть выделено помещение разрубочной для мяса с установкой в нем моечной ванны и дополнительного холодильника.

44. На торговых объектах, осуществляющих фасовку пищевой продукции, необходимо предусматривать отдельные фасовочные помещения для различных групп пищевой продукции.

Фасовочные помещения торгового объекта должны быть оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук\*.

45. Генеральная уборка и дезинфекция помещений объекта должны проводиться не реже одного раза в месяц.\*

46. Производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

47. В объектах запрещается обращение:

пищевой продукции без наличия маркировки (этикеток, товарных ярлыков, листов-вкладышей) с информацией, наносимой в соответствии с требованиями законодательства, позволяющей ее идентифицировать при приемке;

дефростированной и повторно замороженной пищевой продукции;

пищевой продукции с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

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, некультивируемых съедобных, мятых (кроме некультивируемых съедобных соленых, маринованных, консервированных грибов промышленного изготовления);

пищевой продукции в загрязненной таре, а также несоответствующей требованиям технических нормативных правовых актов;

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

иной продукции, на которую установлены ограничения в соответствии с законодательством.

48. В помещениях объектов для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения, а также в случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции.

49. Горячая и холодная вода в объекте общественного питания, торговом объекте должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта общественного питания, торгового объекта должно препятствовать обратному току стоков. Стояки водоотведения с

производственными стоками разрешается прокладывать в коридорах объектов общественного питания, торговых объектов в оштукатуренных коробах без ревизий.

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

При прекращении подачи горячей и (или) холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения производственная деятельность, производство продукции должны быть прекращены.

Объекты, осуществляющие реализацию продукции общественного питания без ее производства, при отсутствии холодной и (или) горячей проточной воды могут осуществлять деятельность по обслуживанию населения с использованием одноразовой посуды и наличием условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работающими.

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

Механическая мойка столовой, стеклянной и кухонной посуды, столовых приборов и инвентаря должна производиться в соответствии с инструкциями по эксплуатации посудомоечных машин.

Для кофеен, мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работающих в объекте.

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

51. Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

При наличии в объекте одной холодильной камеры разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах.

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

Вкальвание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в толщу пищевой продукции запрещаются.

53. При отпуске покупателям нефасованной пищевой продукции продавец обязан использовать специальный инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другие).\*

54. При реализации неупакованной продукции по методу самообслуживания (замороженные овощи, плоды, грибы и другое) должен предусматриваться инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другое), отдельный для каждого наименования продукции.\*

55. Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в торговых объектах или отделах торговых объектов, осуществляющих обслуживание населения по методу самообслуживания, должны использоваться специальные вилки (щипцы). При использовании одноразовых перчаток место реализации хлебобулочных изделий оборудуется емкостью для сбора использованных перчаток. Повторное использование одноразовых перчаток запрещается.\*

56. Пищевая продукция, масса (объем) и потребительская тара которой не позволяет осуществить ее реализацию одномоментно, может реализовываться вразвес при соблюдении условий хранения и отпуска.\*

57. Скоропортящаяся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки, а также пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, должна быть реализована в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения, если иное не установлено изготовителем продукции. Продавец, вскрывший данную упаковку пищевой продукции, должен поставить на этикетке дату и время вскрытия.

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

59. Не допускается наклеивание стикеров с информацией непосредственно на неупакованную пищевую продукцию, в том числе овощи и плоды, за исключением овощей и плодов, кожура которых не является съедобной для человека, а также наклеивание стикеров, акцизных марок на упаковку пищевой продукции в местах, где указаны состав продукта, дата изготовления, срок годности, условия хранения.

60. Реализация биологически активных добавок к пище, применяемых для обогащения пищи человека (содержащих в своем составе дополнительные источники белков, жиров, углеводов, пищевых

волокон), осуществляется в торговых объектах в специально отведенных местах, оборудованных стеллажами (шкафами) с учетом условий их хранения.\*

61. В объекте допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, соблюдением очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

62. В торговом объекте, на рынке продукция должна храниться в таре производителя. При необходимости допускается перекладывать пищевую 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) товаров.

63. Размораживание (дефростация) пищевой продукции в торговом объекте не допускается.\*

64. При жарке изделий во фритюре должен осуществляться производственный контроль качества фритюрных жиров.

65. В объекте разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки при наличии соответствующих условий для ее выполнения.

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

66. Для раздачи и организации потребления готовых блюд в организации должна использоваться чистая сухая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовой посуды и столовых приборов запрещается.

67. Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в объекте и обеспечении соблюдения следующих требований:

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов (при разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды);

наличие условий для обработки инвентаря, тары;

использование для жарки пищевых продуктов древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

наличие условий для соблюдения правил личной гигиены.

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

При осуществлении 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.

69. Доставка готовых блюд непосредственно покупателю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера и других аналогичных емкостей). Транспортная упаковка должна быть чистой.

Доставка готовых блюд для обслуживания мероприятий должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства.

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

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

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки.

Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

71. Пищевые отходы в объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами, очищаемые по мере наполнения, но не более двух третей объема, своевременно удаляться из помещений организации.

72. Нестационарные торговые объекты должны размещаться в местах, оборудованных туалетами, а в случае их отсутствия – общественными туалетами (биотуалетами)\*.

Нестационарные торговые объекты должны быть обеспечены условиями для соблюдения личной гигиены работающими 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\*.

В нестационарном торговом объекте для сбора мусора и отходов должна устанавливаться емкость с мешком-вкладышем (для сбора пищевых отходов – с мешком-вкладышем и крышкой) и своевременно очищаться.

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

В нестационарных торговых объектах, если в них не созданы необходимые условия, запрещается реализация яйца при температуре воздуха выше 20 °С и ниже 0 °С и свежих овощей, плодов и ягод в холодный период года (при температуре наружного воздуха 0 °С и ниже).

Торговля напитками в розлив в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной емкости) в местах без наличия систем водоснабжения и водоотведения в нестационарном торговом объекте запрещается\*.

## **ГЛАВА 5**

### **САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ, В КОТОРЫХ ОКАЗЫВАЮТСЯ БЫТОВЫЕ УСЛУГИ**

73. Деятельность при оказании бытовых услуг не должна приводить к распространению инфекционных заболеваний.

74. При оказании бытовых услуг части технических средств и инструментов, при использовании которых нарушается целостность кожного покрова или слизистой оболочки, должны быть стерильными.

75. Работающие, оказывающие бытовые услуги, при проведении процедур с нарушением целостности кожного покрова и слизистой оболочки должны использовать одноразовые продезинфицированные перчатки; при ранениях и контактах с кровью и (или) биологическими жидкостями клиентов соблюдать требования законодательства по профилактике вирусных гепатитов.

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

77. В соляриях площадь помещения для установки оборудования УФ-облучения должна быть не менее указанной в инструкции по использованию (техническом паспорте).

Использование оборудования УФ-облучения с лампами после нормативной выработки часов, установленной производителем, не допускается.

78. В бассейнах раздевальные для посетителей оборудуются индивидуальными шкафами для хранения одежды, туалетами.

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 и безопасность работы бассейна.

Для обработки воды в ваннах открытых, крытых и комбинированных плавательных бассейнов должны применяться химические реагенты и средства дезинфекции, предназначенные для этих целей и разрешенные к применению, в соответствии с утвержденными в установленном порядке инструкциями по их применению.

Обнаружение в пробах воды возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, синегнойной палочки 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 обработка воды повышенными дозами средств дезинфекции. При этом содержание остаточных количеств средств дезинфекции должно составлять:

при хлорировании – не менее  $1,5 \text{ мг/дм}^3$  остаточного хлора;

при бромировании – не менее  $3,0 \text{ мг/дм}^3$  остаточного брома;

при озонировании – не менее  $1,5 \text{ мг/дм}^3$  остаточного озона\*.

Температура воды в ваннах бассейна должна быть для:

оздоровительного плавания детей  $+28 \text{ }^\circ\text{C} - +30 \text{ }^\circ\text{C}$ ;

оздоровительного плавания взрослых  $+26 \text{ }^\circ\text{C} - +28 \text{ }^\circ\text{C}$ ;

занятий водными видами спорта  $+24 \text{ }^\circ\text{C} - +26 \text{ }^\circ\text{C}^*$ .

Температура воздуха в залах бассейна с ваннами должна быть на  $1 - 2 \text{ }^\circ\text{C}$  выше температуры воды, в раздевальных и душевых  $+24 \text{ }^\circ\text{C} - +26 \text{ }^\circ\text{C}$ .

Система обмена воды бассейнов с площадью зеркала воды не более  $100 \text{ м}^2$  должна предусматривать непрерывное пополнение свежей воды в пределах не менее 10 % объема бассейна за сутки, при этом время полной смены воды должно приниматься не более 12 часов. При невозможности



обеспечения непрерывного протока водопроводной воды в бассейне должна проводиться ежедневная полная смена воды в бассейне\*.

79. Расположение отдельных помещений прачечных, постирочных и других объектов, предоставляющих услуги по стирке и приемке белья в стирку (далее – прачечные) должно предусматривать непрерывность технологического процесса без пересечения и соприкосновения чистого и грязного белья.

В прачечных, принимающих белье от организаций здравоохранения, а также от иных организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность, его стирка должна производиться в отдельной автоматической стиральной машине с соответствующей маркировкой.

Белье из инфекционных, обсервационных, гнойно-хирургических отделений организаций здравоохранения, а также из иных организаций и от индивидуальных предпринимателей, осуществляющих медицинскую деятельность, должно подвергаться обеззараживанию в установленном законодательством порядке.

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

изолированы от остальных помещений;

обеспечены самостоятельной вытяжной вентиляцией;

оборудованы резервными источниками горячего водоснабжения проточного типа.

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

Пункты приема-выдачи одежды и других изделий объекта, оказывающего услуги по химической чистке, могут размещаться в жилых домах на первом этаже как в отдельно стоящем здании, так и во встроженных либо пристроенных к жилому дому помещениях.

При размещении пунктов приема-выдачи одежды и других изделий в жилых домах их помещения должны иметь отдельный вход, изолированный от жилой части\*.

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 пятновыведения, обработки одежды и других изделий, влажно-тепловой обработки должны быть установлены местные вытяжные устройства.

## **ГЛАВА 6**

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

81. Территория объекта должна иметь твердое покрытие и содержаться в чистоте. При разливе нефтепродуктов и иных токсичных веществ должны быть приняты меры по исключению влияния на здоровье человека.

82. Транспортные средства, предназначенные для перевозки токсичных веществ, загрязненные микроорганизмами или их токсинами, способными вызывать инфекционные заболевания и отравления, а также веществ обладающих сильным и стойким запахом, прибывающие для технического обслуживания и ремонта, должны размещаться на специально выделенной площадке.\*

83. Оборудование для мойки машин должно: герметично закрываться для исключения разбрызгивания или испарения моечных растворов; быть оборудовано системой вентиляции и устройствами очистки для повторного использования и отвода сточных вод.

84. Производственные операции по зарядке аккумуляторных батарей, приготовлению электролита, пайке клемм и восстановлению аккумуляторов должны проводиться в отдельном помещении и оснащаться бачками с нейтрализующими растворами, фонтанирующими устройствами для промывки глаз водой питьевого качества.

85. Осмотровые канавы должны быть защищены от проникновения грунтовых вод, стены должны иметь гладкую, без дефектов поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов. Отработанное масло должно сливаться в промаркированные емкости с крышками.

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

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

88. Участок для приготовления красок должен размещаться в изолированном помещении. Все операции по приготовлению окрасочных составов должны проводиться в вытяжном шкафу. Проведение окрасочных работ, в том числе пульверизационным способом, должно проводиться в окрасочной камере заводского изготовления, оборудованной местной вытяжной вентиляцией, при этом удаление воздуха должно быть организовано снизу, поступление воздуха – в верхней части помещения камеры. Окраска малогабаритных элементов или отдельных деталей должна проводиться в вытяжном шкафу. Сушка окрашенных изделий должна проводиться в камерах или отдельных помещениях, оборудованных вытяжной вентиляцией.

89. При ремонте резино-технических изделий с использованием клеевых составов работы должны проводиться на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией\*.

Системы местной вытяжной вентиляции отделения зарядки и обслуживания аккумуляторов, агрегатного отделения, окрасочного участка и местной вытяжной вентиляции от установки регенерации масла должны быть отдельными. Не допускается объединять их между собой и с системами приточно-вытяжной и местной вытяжной вентиляции других помещений.

90. При отсутствии централизованного водопровода и канализации должны быть обеспечены условия для соблюдения правил личной гигиены, приема пищи.\*

91. При размещении мастерских по ремонту транспортных средств на территории гаражных кооперативов производственные и бытовые отходы должны храниться в емкостях (контейнерах) на площадках с твердым покрытием, расположенных на территории гаражных кооперативов.

92. При организации ремонта транспортных средств на территории гаражных кооперативов должны быть:

площадка для ремонта транспортных средств;

площадка с твердым покрытием и установкой емкостей (контейнеров) для сбора производственных и бытовых отходов;

оборудованный туалет (биотуалет).\*

93. При организации ремонта транспортных средств в объектах, расположенных на территории гаражных кооперативов и в гаражах на территории усадебной жилой застройки, проведение сварочных, окрасочных, топливозаправочных работ не допускается.

94. Все снятые с подвижного состава и подлежащие ремонту узлы, детали, вагонное оборудование должны подвергаться очистке и мойке до начала ремонтно-сборочных работ. Очистка и мойка тележек, колесных пар, остовов якорей, подшипников, а также узлов и деталей вагонного оборудования должна проводиться в специальных обдувочных и моечных машинах.\*

95. В депо по ремонту железнодорожного транспорта должны быть оборудованы системами местной вытяжной вентиляции рабочие места по обработке торцевых поверхностей рельсов, изготовлению и обработке сварных стыков на стационарных рельсосварочных поездах, рабочие места дефектоскопистов, осуществляющих контроль сварных рельсов в зоне нанесения на готовую продукцию маркировки, станочное оборудование, установленное в мастерских, при работе на котором возможно образование пыли.\*

---

\*Настоящие требования не распространяются на субъектов хозяйствования (индивидуальных предпринимателей и микроорганизации), осуществляющих свою деятельность на территории средних, малых городских поселений и сельской местности (за исключением территории городов, среднегодовая численность населения в которых составляет более 20 тысяч человек, а также Брестского, Витебского, Гомельского, Гродненского, Минского и Могилевского районов) и имеющих магазины и павильоны с торговой площадью 100 и менее квадратных метров, неизолированные торговые объекты, нестационарные торговые объекты, объекты общественного питания с числом мест 50 и менее, нестационарные объекты общественного питания, объекты бытового обслуживания, осуществляющие розничную торговлю на торговых местах на рынках, независимо от места государственной регистрации указанных субъектов хозяйствования.