

Лекция на тему:
**«Требования к содержанию
помещений и оборудования»**

Преподаватель
Шамин П.П.

Требования к предприятиям продовольственной торговли регламентируются:

- Постановлением Правительства РК от 17.01.2012 года № 88 Об утверждении Санитарных правил
- «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией».

Требования к водоснабжению, водоотведению, освещению и вентиляции объектов, воздуху, микроклимату торговых и других помещений

- Капитальные здания объектов оборудуются **централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения.**
- Используемая питьевая вода должна соответствовать требованиям безопасности, установленными СП.
- При отсутствии в населённом пункте централизованного водоснабжения **допускается использование воды из местных источников.** Допускается использование для хозяйственно-питьевых нужд привозной воды, доставку которой осуществляют **в промаркированных емкостях,** специализированным автотранспортным средством.
- При отсутствии централизованного горячего водоснабжения в моечных помещениях объекта устанавливают **водонагреватели.**

- Система **водоотведения** объектов, встроенно-пристроенных, пристроенных или встроенных в жилые здания или здания иного назначения, предусматривают **отдельными от систем водоотведения этих зданий**.
- Объект торговой площадью более 1000 м² оборудуют **санитарным узлом для посетителей**. Туалеты для персонала и посетителей предусматривают **раздельными**.
- Отдельно стоящие **надворные туалеты** устанавливают в хозяйственной зоне объекта, утепляют, содержат в чистоте и дезинфицируют.
- В канализованных населенных пунктах – подключают к централизованным водоснабжению и водоотведению.

- Источники искусственного освещения заключаются в осветительную защитную арматуру. При необходимости на рабочих местах устанавливают дополнительные источники освещения.
- Вышедшие из строя газоразрядные, энергосберегающие лампы и измерительные приборы **с ртутным наполнителем** утилизируются. Для их сбора и временного хранения выделяют отдельное помещение с последующей сдачей в пункты переработки (демеркуризации).

- Очистка наружных и внутренних остекленных поверхностей окон, оконных рам проводится по мере загрязнения.
- Все открывающиеся проемы в теплое и переходное время года от проникновения насекомых оборудуют **защитными сетками**.
- В помещениях объекта, кроме **естественного проветривания**, торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуют **системой принудительной вентиляции и/или кондиционерами**. (исключ. на объектах площадью до 50 м² допускается естественная вентиляция).

- **Запрещается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов с системой вентиляции жилого здания.**
- Системы вентиляции складских и торговых помещений объектов устраивают раздельными.
- **Не допускается совмещение систем вентиляции складских, торговых помещений с санитарными узлами и душевыми комнатами.**
- Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли оборудуют **локальными вытяжными системами** с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.



- Объект оборудуют **централизованной системой теплоснабжения**, при отсутствии допускается **местное** (котельные, печи, электрообогреватели).
- Обеспечивают доступность нагревательных приборов при всех видах теплоснабжения для проведения уборки, осмотра и ремонта.
- Систему теплоснабжения объекта, встроенного или встроенно-пристроенного в жилое здание, допускается объединять с системой отопления жилой части здания.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Все помещения объекта содержат в чистоте.
- По окончании работы проводят **влажную уборку** помещений, торгового оборудования с применением моющих средств и последующей промывкой горячей водой.
- В помещениях для хранения пищевой продукции, в том числе холодильных камерах, регулярно проводится **механическая очистка, мойка, дезинфекция, дезинсекционные и дератизационные мероприятия.**

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Кратность проведения **генеральной уборки** помещений объекта устанавливается хозяйствующим субъектом, с учетом обеспечения чистоты помещений (1 раз в неделю).
- **Санитарный день** – специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости, дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- Для мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений используют моющие и дезинфицирующие средства в соответствии с инструкцией по применению изготовителя.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- **Промаркированный** уборочный инвентарь торговых, складских и других помещений **хранят отдельно** в отдельном помещении, оборудованном сливом для грязной воды, раковинами с подводом холодной и горячей воды, устройством для сушки ветоши **или в закрытых в специально отведенных местах.**
- Уборочный инвентарь для туалетов, хранится **отдельно** от уборочного инвентаря других помещений.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Складские помещения для хранения пищевой продукции, содержат **сухими, чистыми, отапливаемыми, хорошо проветриваемыми**, с устройством вентиляции, не зараженными вредителями, защищенными от атмосферных осадков, от проникновения в них грызунов, птиц и насекомых.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Складские помещения, торговые залы, холодильные камеры, хранилища для овощей и фруктов и других пищевых продуктов оснащают **контрольно-измерительными приборами для измерения температуры, относительной влажности воздуха**, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.
- Торговое холодильное оборудование обеспечивается **приборами для контроля температуры.**
- Результаты ежедневного контроля фиксируются в учетной документации объекта. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- В холодильном оборудовании на потолках, стенах, полах, дверях, упаковках с продукцией не допускаются образования **«снеговой шубы»** и **льда**.
- Холодильное оборудование моют и дезинфицируют по мере их загрязнения, образования «снеговой шубы», после освобождения их от продукции, при выявлении плесени в камере и при поражении плесенью хранящейся продукции.

Требования к содержанию и эксплуатации объектов, оборудованию

- Колоды для разрубка мяса и рыбы используют из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Ежедневно по окончании работы деревянные колоды **зачищают ножом, посыпают солью.**
- Для каждого вида продуктов выделяют и используют **отдельные** разделочные доски и ножи **с маркировкой**, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.
- На объектах не допускается наличие насекомых и грызунов. Мероприятия по **дезинсекции и дератизации** проводятся организациями, имеющими лицензию на занятие данным видом деятельности, кратность которых устанавливается хозяйствующим субъектом по эпидемиологическим показаниям.

Требования к территории объектов, сбору и вывозу отходов потребления

- Территория объекта благоустраивается, содержится в чистоте.
- На территории предусматривается площадка для установки контейнеров с крышками для сбора мусора, с водонепроницаемым покрытием, огражденная с трех сторон сплошной стеной, в специально отведенном месте, в хозяйственной зоне объекта.
- Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения.
- Уборка территории проводится ежедневно, в теплое время года поливается, в зимнее время очищается от снега и льда.
- При входе в здание объектов устанавливаются урны для мусора, очистка их производится по мере заполнения.

Требования к территории объектов, сбору и вывозу отходов потребления

- На рынках вдоль линии торговых рядов размещают урны на расстоянии не более **20 м** друг от друга.
- Вывоз мусора осуществляют специальным транспортом.
- Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки обеспечиваются твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод.
- Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли.