



# Гигиеническое обучение работников промышленной торговли



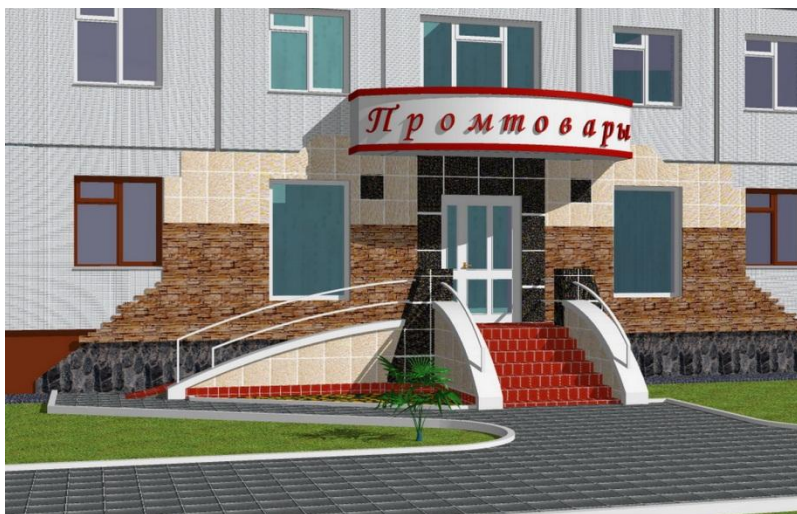
# Требования к размещению организаций торговли

Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных к жилым домам и зданиям иного назначения, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций.

Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения.

Если организация торговли располагается в жилом здании, то обязательно должен быть оборудован изолированный от жилых квартир вход в помещения. Нормы площади и высота помещений не регламентируются, при этом не рекомендуется использовать помещения с высотой

потолка менее 2,5–2,7 м, за исключением подсобных. Для отделки, облицовки и окраски помещений организации торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.



# Содержание территории.

Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустраивается и содержится в чистоте. Разгрузочные площадки магазина следует устраивать в торцевой части здания, вдали от окон, чтобы шум не мешал жильцам дома.

Для сбора мусора на территории предусматривают контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), Площадки для сбора мусора располагаются на расстоянии не менее 25 м от организации торговли. Допускается сокращать указанное расстояние, исходя из местных условий размещения организаций торговли.

При размещении организации торговли в отдельно стоящем здании рекомендуется предусматривать со стороны проезжей части автодорог площадку для временной парковки транспорта персонала и посетителей, которая не располагается во дворах жилых домов.

На территории организации следует предусматривать устройство для ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.



# Требования к водоснабжению и канализации.

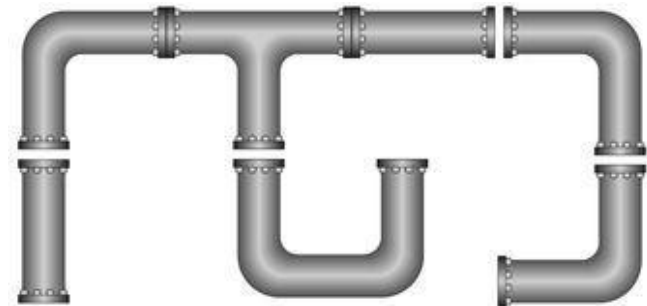
Стационарные организации торговли обеспечиваются водоснабжением и канализацией.

Качество воды в организациях торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

В организациях торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объединяются с канализацией этих зданий.

Все стационарные организации торговли оборудуются туалетами для персонала и раковинами для мытья рук персонала

Организации торговли, торговой площадью более 1000 м<sup>2</sup>, должны оборудоваться туалетами не только для персонала, но и для посетителей.  
Туалеты для персонала и посетителей должны быть отдельными.



# Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений

Одним из условий хорошей работоспособности персонала является создание оптимальных микроклиматических условий, к которым относятся температура воздуха, скорость движения и влажность.

В соответствии с СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 № 21) вышеперечисленные показатели нормируются в зависимости от периодов года (теплый и холодный), интенсивности энерготрат работающих, времени выполнения работы. Немаловажный фактор для создания и поддержания оптимальных условий параметров микроклимата — наличие отопления, вентиляции и систем кондиционирования воздуха.



## Вентиляция в помещениях магазинов может быть

естественной

неорганизованной

механической

Для ряда магазинов в зависимости от вида реализуемого товара, например, парфюмерно-косметическая продукция, бытовая химия, лакокрасочные материалы, следует предусматривать приточно-вытяжную систему вентиляции с механическим побуждением.

Наличие нормативно-технической документации (паспорт, акты пуско-наладочных работ) обязательны. (СанПиН 2.2.4.1294-03 "Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных общественных помещений", утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18 апреля 2003 г.)

Торговые центры и комплексы, где постоянно присутствует достаточно большое количество людей, являются потенциально опасными для распространения инфекций, передающихся воздушно-капельным путем.

Один из факторов, препятствующих передаче инфекций, — очистка и дезинфекция систем вентиляции и кондиционирования воздуха, которую нужно проводить своевременно, в соответствии с установленным графиком.



## Оптимальные величины параметров микроклимата составляют

Период года	Категория работ (по уровню энерготрат), Вт	Температура воздуха, °С	Температура поверхностей, °С	Относительная влажность воздуха, %	Скорость движения воздуха, м/с
Холодный	1a (< 139)	22-24	21-25	40-60	0,1
	16 (140-174)	21-23	20-24	40-60	0,1
	11a (175-232)	19-21	18-22	40-60	0,2
	116 (233-290)	17-19	16-20	40-60	0,2
	111 (> 290)	16-18	15-19	40-60	0,3
Теплый	1a (< 139)	23-25	22-26	40-60	0,1
	16 (140-174)	22-24	21-25	40-60	0,1
	11a (175-232)	20-22	19-23	40-60	0,2
	116 (233-290)	19-21	18-22	40-60	0,2
	111 (> 290)	18-20	17-21	40-60	0,3



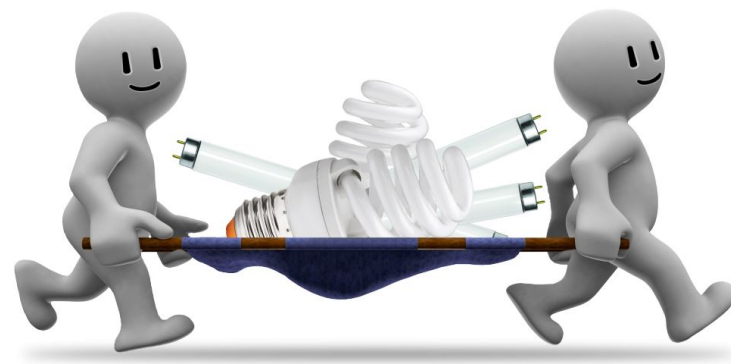
Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

Допускается размещение магазинов в помещениях без естественного освещения, но при этом должны соблюдаться требования СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.04.2003)

Например, для торговых залов без самообслуживания минимальный уровень искусственной освещенности равен 300 лк, для магазинов самообслуживания — 400 лк., в торговых залах супермаркетов – 500 лк.

Следует знать, что если на рабочем месте кассира установлен компьютеризированный кассовый аппарат, то уровни искусственной освещенности не должны быть ниже 400 лк (СанПиН 2.2.2/2.2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.05.2003).

Наиболее часто для освещения помещений используются люминесцентные лампы, являющиеся ртутьсодержащими, после их выработки самостоятельная утилизация юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем не допускается. Утилизацией ртутьсодержащих отходов имеют право заниматься организации, имеющие лицензию на данный вид деятельности.





## Нормируемые показатели естественного и искусственного освещения магазинов

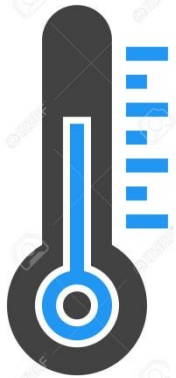
Помещения	Рабочая поверхность и плоскость нормирования КЕО и освещенности (Г - горизонтальная, В - вертикальная) и высота плоскости над полом, М	Искусственное освещение				
		освещенность, лк			показатель дискомфорта М, не более	коэффициент пульсации освещенности, Кп, % не более
		при комбинированном освещении		при общем освещении		
		всего	от общего			
1	2	7	8	9	10	11
79 Торговые залы супермаркетов	Г-0,8	-	-	<b>500</b>	40	10
80 Торговые залы магазинов без самообслуживания: продовольственных, книжных, готового платья, обуви, тканей, меховых изделий, головных уборов, парфюмерных, галантерейных, ювелирных, электро-, радио- товаров, игрушек и канцтоваров	Г-0,8	-	-	<b>300</b>	40	15
81 Торговые залы продовольственных магазинов и магазинов самообслуживания	Г-0,8	-	-	<b>400</b>	40	10

# Прием и хранение товаров

Все товары принимаются в чистой, сухой и без нарушений целостности таре и упаковке.

Хранение товаров должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида товара.

Все товары в складских помещениях должны храниться на стеллажах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции и высотой не менее 15 см. от пола



## Требования к содержанию помещений и оборудования.

Все помещения организаций торговли, оборудование должны содержаться в чистоте.

По окончании работы проводится влажная уборка помещения с применением моющих средств.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Уборочный инвентарь, предназначенный для различных по функциональному назначению помещений, должен быть промаркирован и храниться отдельно, в специально отведенном для этого месте.

Для сбора мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться моющими средствами и затем ополаскиваться горячей водой.



# Мероприятия по дезинфекции

В организациях торговли ежемесячно должна проводиться генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению на территории РФ.

**Дезинфекция** – мероприятия по борьбе с болезнетворными микробами. Дезинфекция проводится, в основном, при помощи дезинфицирующих средств (возможны и другие методы дезинфекции, например: кипячение, прокаливание, ультрафиолетовое облучение и т.д.).

Дезинфицирующие средства следует хранить только в таре изготовителя, в отдельном помещении (месте), также требуется иметь сертификат соответствия и инструкцию по приготовлению дезинфицирующих растворов, методические рекомендации по использованию.

Важно помнить, что от правильной концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства зависит эффективность обработки. Работать с дезинфицирующими средствами разрешается только с использованием средств индивидуальной защиты (маска, перчатки).



## Мероприятия по дезинсекции и дератизации

В организациях торговли не допускается наличие насекомых и грызунов.

Для проведения дезинсекции (борьба с насекомыми) и дератизации (борьба с грызунами) администрации необходимо заключить договор с организациями, которые имеют лицензию на данный вид деятельности.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся по мере необходимости.



## Личная гигиена персонала.

Лица, поступающие на работу в организации торговли, проходят

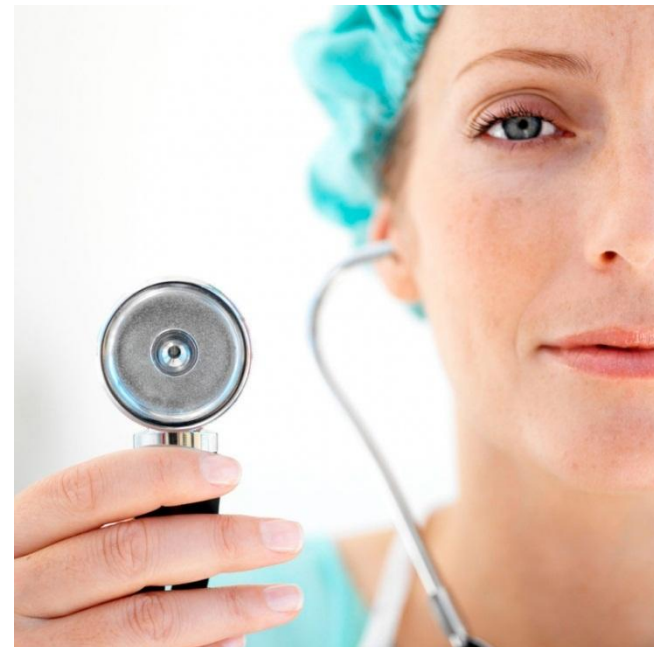
предварительные перед поступлением и периодические медицинские осмотры 1 раз в год

профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию при поступлении на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в 2 года.

У каждого работника торговли должна быть личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований, отметка о профилактических прививках, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

После оформления личная медицинская книжка работника должна храниться у администрации организации торговли.

Во всех организациях торговли создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие раковин для мытья рук, мыла, полотенец, туалетной бумаги и др.).



Работники организации торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, так как в толстом кишечнике человека имеется большое количество бактерий кишечной группы, стафилококки, другие микроорганизмы, могут содержаться и патогенные бактерии.

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции обращаться в медицинское учреждение для лечения.

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

В каждой организации торговли следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

