

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ
НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный
санитарный врач
Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
17 мая 2021 г.

2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ **ТРЕБОВАНИЙ**
К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ,
РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
МР 2.3.0243-21**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 17 мая 2021 г.
3. Введены впервые.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящие методические рекомендации направлены на охрану здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и предназначены для граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих реализацию пищевой продукции и продовольственного сырья, непродовольственной продукции в организациях торговли, независимо от форм собственности, в том числе на рынках.

1.2. В организациях торговли рекомендуется реализовывать продовольственное сырье, пищевые продукты и непродовольственные товары в ассортименте согласно виду и типу организации торговли.

1.3. Рекомендуется разрабатывать порядок и определять периодичность проведения производственного контроля для объектов торговли в соответствии с санитарными правилами [СП 1.1.1058-01](#) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий".

Объектами производственного контроля в организациях торговли являются:

- предметы и процессы, в отношении которых существуют обязательные требования;
- персонал организации торговли;
- участок (территория) организации торговли;
- здания, складские и санитарно-бытовые помещения организации торговли.

Указанной программой определяются порядок осуществления производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий, методики такого контроля и методики проверки условий их обращения.

Программу производственного контроля разрабатывает и утверждает руководитель организации торговли. Необходимые изменения и дополнения в программу вносятся при изменении (расширении) видов деятельности, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (или) создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Программа производственного контроля содержит следующие позиции:

- перечень санитарных правил (технических регламентов), методов и методик контроля в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- перечень должностных лиц, участвующих в осуществлении производственного контроля;
- перечень работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- перечень (номенклатура) осуществляемых работ, услуг, других видов деятельности, предоставляющих потенциальную опасность для человека;
- перечень мероприятий по обоснованию безопасности для человека и окружающей среды, продукции, работ, услуг (наличие документации на продукцию, ведение контроля температурного режима, проведение генеральных уборок и т.п.);
- перечень форм учета и отчетности и сами формы (журналы, графики, контрольные листы и т.п.);
- лабораторно-инструментальный контроль по видам и объемам исследований;
- перечень возможных аварийных ситуаций, перечень органов и структур, которые в каждом случае необходимо оповестить.

Производственный контроль в торговой сети предусматривает, в том числе лабораторный контроль пищевой продукции промышленного производства (упакованной/неупакованной в потребительскую тару), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

II. РЕКОМЕНДАЦИИ К РАЗМЕЩЕНИЮ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ

И ИХ ТЕРРИТОРИИ

2. В помещениях торговых объектов, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, не рекомендуется размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1000 м².

2.2. Рекомендации по организации дебаркадеров и погрузочно-разгрузочных мест:

- помещение дебаркадера оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией с отверстием (или каналом) для дымоудаления;

- вытяжка из дебаркадера располагается под разгрузочной платформой для обеспечения удаления газов от машин.

Технические рекомендации по обустройству "закрытых дебаркадеров" содержатся в пособии к СНиП 2.08.02-89 "Проектирование предприятий розничной торговли".

2.3. Рекомендации по организации зонирования, оборудованию территорий рынков:

- территория рынка разграничивается на функциональные зоны: торговая, административно-складская, хозяйственная, стоянка для транспорта;

- в хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары и площадки для сбора мусора и пищевых отходов.

III. РЕКОМЕНДАЦИИ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И ВОДООТВЕДЕНИЯ

3.1. При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, рекомендуется проводить очистку резервуаров для хранения питьевой воды с соблюдением положений [раздела 2.11](#) МДК 3-02.2001 "Правила технической эксплуатации систем и сооружений коммунального водоснабжения и канализации". Использование бутилированной воды для технологических нужд стационарного торгового объекта не рекомендуется.

3.2. Объем выгребов, используемых торговыми организациями, не подключенными к централизованным и локальным очистным сооружениям, определяется их владельцами с учетом количества образующихся отходов. Вывоз стоков рекомендуется осуществлять при заполнении выгреба на 2/3 его объема.

3.3. Оборудование и моечные ванны рекомендуется присоединять к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

IV. РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОТОПЛЕНИЯ, ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВОЗДУХА, ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

4.1. Допускается присоединять к общей вытяжной системе жилого здания вытяжную вентиляцию нежилых помещений, выбросы которых не будут приводить к превышению гигиенических нормативов качества атмосферного воздуха, установленных для территорий жилой застройки.

4.2. При оборудовании системы вентиляции (естественной и механической) в стационарных торговых объектах рекомендуется предусматривать:

- оборудование торговых, складских, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений приточно-вытяжной механической вентиляцией;

- оборудование санитарно-бытовых помещений автономными системами вытяжной вентиляции с естественным побуждением, превышающим кратность воздухообмена основных помещений организации торговли;

- оборудование охлаждаемых камер для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени механической приточной вентиляцией, не связанной с другими системами вентиляции организаций торговли;

- организацию моечных ванн и оборудования, которые являются источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли, локальной вытяжной системой с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

- очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года в системах механической приточной вентиляции, забор воздуха для приточной вентиляции в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли;

- закрытие отверстий вентиляционных систем мелкоячеистой металлической сеткой;

- оборудование системы вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли системы вентиляции рекомендуется оборудовать отдельными.

Шахты вытяжной вентиляции организаций торговли рекомендуется выводить над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.3. В помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевой продукции оконные стекла рекомендуется оставлять доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта. Для защиты продукции от прямых солнечных лучей рекомендуется оборудовать световые проемы защитными устройствами (жалюзи, карнизы и т.д.).

V. РЕКОМЕНДАЦИИ К ПОМЕЩЕНИЯМ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ

5.1. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже рекомендуется размещать рядом с местом разгрузки/погрузки и местом реализации.

5.2. При осуществлении фасовки в организациях торговли рекомендуется предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов рекомендуется оборудовать холодильным оборудованием для хранения продуктов.

5.3. В производственных и фасовочных помещениях рекомендуется оборудовать устройства для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений (канализационные трапы).

VI. РЕКОМЕНДАЦИИ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ И ПОСУДЕ

6.1. Термометры и психрометры для контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов, торговых залах, витринах самообслуживания и т.д.

рекомендуется устанавливать на видном месте на удалении от дверей и испарителей.

Рекомендуется обеспечить наличие термометров и психрометров в торговых залах, в том числе наличие термометров в визуальном доступе покупателей при хранении продукции в витринах.

6.2. В случае использования в торговом объекте для рубки мяса деревянной колоды, ее рекомендуется устанавливать на крестовине или специальной подставке, скреплять металлическими обручами.

VII. РЕКОМЕНДАЦИИ К ПЕРЕВОЗКЕ, ПРИЕМУ, РАЗМЕЩЕНИЮ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

7.1. Рекомендуется принимать пищевые продукты в чистой, сухой, без постороннего запаха таре и упаковке. Не рекомендуется перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в более мелкую тару.

7.2. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (мукомольно-крупяные, хлебобулочные изделия и др.).

Не рекомендуется хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

7.3. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах и т.п. рекомендуется хранить на стеллажах, поддонах или подтоварниках высотой не менее 15 см от пола.

7.4. Мороженую рыбу рекомендуется хранить в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях торговли живую рыбу рекомендуется хранить в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов при температуре воды не выше +10 °С.

7.5. В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба рекомендуется не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

7.6. Рекомендуется хранить сыпучие продукты в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

7.7. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения рекомендовано периодически проверять и подвергать переборке и очистке.

VIII. РЕКОМЕНДАЦИИ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

8.1. В организациях торговли не рекомендуется хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.

8.2. Продажу сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них рекомендуется осуществлять в специальных отделах, секциях.

8.3. Для взвешивания неупакованных пищевых продуктов рекомендуется использовать контейнеры, оберточную бумагу и другие упаковочные материалы.

8.4. В организациях торговли не рекомендуется нарезка и продажа тортов частями.

8.5. Скоропортящиеся пищевые продукты, масса (объем) и потребительская тара которых не позволяют осуществить их реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 3 кг), рекомендуется реализовывать вразвес в отделах при соблюдении требований к информации о сроках годности и условиях хранения.

8.6. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом или сметаной рекомендуется держать в специальной посуде и обрабатывать.

8.7. Не рекомендуется продажа яиц в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих нефасованные продукты, готовые к употреблению.

8.8. Продажу плодоовощной продукции рекомендуется производить в специализированных плодоовощных отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей.

Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках.

8.9. Автоматы для реализации напитков в розлив рекомендуется обеспечивать одноразовыми емкостями, стаканами.

IX. РЕКОМЕНДАЦИИ К НЕСТАЦИОНАРНЫМ ТОРГОВЫМ ОБЪЕКТАМ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ СЕТИ И ЯРМАРОК

9.1. Не рекомендуется хранение передвижного и переносного торгового оборудования, реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов.

X. РЕКОМЕНДАЦИИ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

10.1. В организациях торговли при проведении уборки помещений и обработки оборудования и инвентаря рекомендуется использовать современное механизированное оборудование.

При ручном режиме мытья торгового инвентаря рекомендуется соблюдать следующие этапы обработки:

- а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;
- б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45 - 50 °С;
- в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- г) просушивание на специальных полках или решетках.

Ванны для мытья инвентаря рекомендуется регулярно промывать горячей проточной

водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары рекомендуется ежедневно тщательно промывать с применением моющих средств, при возможности кипятить в течение 10 - 15 минут, сушить и хранить в специально выделенном месте.

Рекомендуется соблюдать режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

а) ополаскивание фляг из-под молока теплой водой при температуре 30 - 40 °С;

б) мытье фляг горячим моющим раствором при температуре 60 - 65 °С;

в) ополаскивание фляг водой до полного удаления остатков моющего раствора;

г) после обработки фляги, уложенные вверх дном на стеллажах, просушиваются с открытой крышкой.

Резиновые прокладки молочных фляг моются в указанном режиме отдельно.

10.2. Во всех помещениях организаций торговли ежегодно или по мере необходимости рекомендуется проводить текущий ремонт (побелка, покраска помещений, оборудования и др.).

Рекомендуется приостановить деятельность предприятия на период проведения ремонтных работ, затрагивающих торговые, производственные помещения, с целью исключения загрязнения пищевой продукции и продовольственного сырья.

10.3. Холодильную камеру (холодильное оборудование) и емкости для хранения пищевых отходов рекомендовано очищать при ее наполнении на 2/3 объема. Для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов, рекомендуется выделить специальное место, оборудованное раковиной с подводкой холодной и горячей воды.

10.4. При каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета, рекомендовано протирать отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором.

XI. РЕКОМЕНДАЦИИ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И ПРОХОЖДЕНИЮ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ, ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ, АТТЕСТАЦИИ, ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ ПРИВИВОК

11.1. Рекомендуется организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной и специальной одежды.

11.2. Наряду с работниками, подлежащими предварительным и периодическим медицинским осмотрам, гигиенической подготовке и аттестации, учащимся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студентам специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организациях торговли рекомендуется проходить медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

11.3. Результаты ежедневного осмотра сотрудников рекомендуется заносить в специальный журнал.

Приложение
к МР 2.3.0243-21

(рекомендуемый образец)

Форма ведения гигиенического журнала

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицински м работником (ответственн ым лицом) (допущен/от странен)	Подпись медицинск ого работника (ответстве нного лица)