

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные правила распространяются на все существующие предприятия продовольственной торговли, к которым относятся: продовольственные базы, склады, хранилища, продовольственные магазины, мелкорозничные предприятия, независимо от их ведомственной принадлежности (кроме холодильников).
2. Проектирование новых и реконструкция существующих предприятий продовольственной торговли должны производиться в соответствии с настоящими Санитарными правилами.
3. Министерства, ведомства, проектные организации, государственные и кооперативные предприятия обязаны представлять на согласование органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы проектно-сметную документацию на строительство предприятий продовольственной торговли по индивидуальным проектам, а также на проведение реконструкции и капитальных ремонтов существующих предприятий.
4. Ввод в эксплуатацию вновь строящихся, реконструируемых и капитально отремонтированных предприятий должен производиться по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.
5. Ассортимент реализуемой продукции на предприятиях продовольственной торговли утверждается соответствующими органами торговли согласно ассортиментному минимуму в строгом соответствии с типом предприятия, набором помещений и оснащением его холодильным, технологическим, торговым оборудованием и согласовывается с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.
Запрещается изменять утвержденный ассортимент реализуемой продукции без согласования с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.
(положения пункта 5, касающиеся согласования ассортимента пищевых продуктов, которые производятся и реализуются, признаны такими, что не применяются на территории Украины в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Украины Государственной санитарно-эпидемиологической службы Украины от 23.01.2006 г. № 2)

2. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

6. Выбор земельного участка для строительства предприятий продовольственной торговли, источника водоснабжения, системы канализации и спуска сточных вод должен производиться по согласованию с учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.
7. Земельный участок для предприятий продовольственной торговли не должен располагаться на заболоченных местах с высоким уровнем стояния грунтовых вод, вблизи от свалок, свиноводческих, животноводческих комплексов, предприятий по переработке кожи, кости и других мест возможного загрязнения.

8. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть асфальтированы или замощены. Незамощенные участки территории следует озеленять. На хозяйственном дворе должны устраиваться навесы для тары, мусоросборники и помещения для приема посуды от населения.
9. Территория двора должна содержаться в надлежащей чистоте. Уборка двора должна производиться ежедневно. В теплое время года перед уборкой должна производиться поливка территории (не реже 2 раз в день). В зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда, во время гололеда посыпают песком.
10. Территория, прилегающая к предприятию, подлежит уборке силами предприятия.
11. На территории предприятия необходимо предусматривать устройство ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.
12. Для гужевого транспорта должен быть выделен специальный изолированный участок, удаленный от складских и торговых помещений на расстояние не менее 50 м.
13. Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры, мусоросборники с крышками на асфальтированной или бетонированной площадке, площадь которой должна быть не менее 1 м от основания каждого мусоросборника. Площадка мусоросборника должна располагаться на расстоянии не менее 25 м от предприятия и от окон и дверей жилых домов.
14. Контейнеры и мусоросборники должны вывозиться с территории предприятия не реже 1 раза в сутки. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится транспортом, использование которого для перевозки пищевого сырья и готовой продукции запрещается. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными. Санитарную обработку контейнеров производят специализированные предприятия коммунального хозяйства.