

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ  
БЕЛАРУСЬ  
28 сентября 2012 г. № 151

**Об утверждении Санитарных норм и правил  
«Требования к осуществлению торговли на рынках  
продовольственным сырьем и пищевыми продуктами»  
и признании утратившим силу постановления  
Министерства здравоохранения Республики Беларусь  
от 17 июля 2009 г. № 82**

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Требования к осуществлению торговли на рынках продовольственным сырьем и пищевыми продуктами».

2. Признать утратившим силу постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17 июля 2009 г. № 82 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к осуществлению торговли на рынках продовольственным сырьем и пищевыми продуктами» и признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1999 г. № 19».

3. Настоящее постановление вступает в силу через пятнадцать рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО

Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
28.09.2012 № 151

**Санитарные нормы и правила «Требования к осуществлению торговли на рынках  
продовольственным сырьем и пищевыми продуктами»**

**ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации помещений, оборудования, обращению продукции, личной гигиене работников продавца и иных лиц, участвующих в обращении продукции на рынках, на которых осуществляется торговля продовольственным сырьем и пищевыми продуктами (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – рынки).

2. Торговые объекты, в том числе торговые объекты общественного питания, находящиеся на территории рынка, должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также другим правовым актам, устанавливающим обязательные для исполнения требования к содержанию и эксплуатации торговых объектов, в том числе торговых объектов общественного питания.

3. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

4. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

5. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

## **ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ РЫНКА**

6. Санитарно-защитная зона рынка определяется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к планировке и застройке населенных пунктов.

7. Территория рынка должна быть благоустроена, содержаться в чистоте в любое время года (уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости).

8. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки рынка должны иметь ровное сплошное твердое (заасфальтированное или замощенное) покрытие без выбоин и иных дефектов.

Территория рынка должна иметь въезды и выезды (не менее двух).

9. На территории рынка запрещается нахождение в торговых зонах легкового и грузового автомобильного транспорта в период режима работы рынка, если иное не определено законодательством Республики Беларусь.

10. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов на территории рынка должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территориальных зон населенных пунктов.

11. Для сбора мусора на территории рынка должны устанавливаться урны на расстоянии не более 20 м друг от друга из расчета одна урна на 50 м<sup>2</sup> площади рынка.

В каждом торговом ряду должно быть не менее одной специальной емкости с крышкой для сбора пищевых отходов.

Очистка урн и специальных емкостей для сбора пищевых отходов должна проводиться ежедневно в течение дня по мере наполнения.

12. Вывоз отходов с территории рынка должен производиться по мере наполнения урн и специальных емкостей для сбора пищевых отходов.

Специальные емкости для сбора пищевых отходов должны подвергаться обработке с использованием моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

13. Территория рынка должна быть разделена на функциональные зоны:  
торговую;  
административно-складскую;  
хозяйственную.

14. В торговой зоне должны располагаться торговые места, разделенные по видам и группам продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее, если иное не

определено настоящими Санитарными нормами и правилами, – продукция), имеющие соответствующие обозначения.

Торговые ряды, расположенные вне помещений рынка, должны быть оборудованы крытыми навесами.

15. Административно-складская зона 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 работников продавцов и других лиц, участвующих в обращении продукции на рынке, отдельные туалеты для работников продавцов и других лиц, участвующих в обращении продукции, а также для покупателей, помещения для хранения моющих средств и средств дезинфекции, лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы, разгрузочные платформы.

При наличии на территории рынка медицинского пункта, помещений для приема пищи работниками продавцов и другими лицами, участвующими в обращении продукции на рынке, указанные помещения должны располагаться в административно-складской зоне.

16. Перед каждым входом с территории рынка в его административные, вспомогательные и бытовые помещения должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

17. Разгрузочные платформы должны быть оборудованы навесом, полностью перекрывающим разгрузочную платформу и кузов транспортного средства.

Разгрузка продукции непосредственно на заасфальтированное (замошенное) покрытие, землю запрещается.

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

19. Контейнерная площадка для сбора твердых отходов должна располагаться на расстоянии не менее 20 метров от торговой зоны и административно-складской зоны рынка.

20. Орган управления рынка обеспечивает наличие на территории рынка в достаточном количестве уборочного инвентаря, а также моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

21. На территории рынка должны быть оборудованы:  
устройства для посетителей, работников продавца и других лиц, участвующих в обращении продукции на рынке, для мытья рук, фруктов и овощей с расчетным числом кранов не менее одного на каждые 50 торговых мест;

туалеты в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к содержанию территориальных зон населенных пунктов.

### **ГЛАВА 3**

#### **ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ, ВОДООТВЕДЕНИЮ, ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ**

22. Водоснабжение рынка должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин или трубчатого колодца. Устройство системы водоснабжения рынка должно отвечать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к водоснабжению.

23. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд, должна:

поставляться постоянно в достаточном количестве;

соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к водным объектам, питьевому водоснабжению, водопользованию для хозяйственно-бытовых и иных нужд населения, местам водопользования.

24. Устройство системы водоотведения на рынке должно отвечать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к водоотведению.

25. Освещение в помещениях рынка должно соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к освещению.

26. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

27. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях рынка, а при необходимости – местным или комбинированным.

28. Устройство применяемых светильников во всех помещениях рынка должно препятствовать попаданию в продукцию осколков стекла, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

Осветительные приборы и арматура должны содержаться в чистоте.

29. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.

30. Световые проемы запрещается загромождать внутри и вне помещений рынка.

31. Разбитые стекла в окнах помещений рынка необходимо своевременно заменять. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление непрозрачными материалами.

32. В помещениях рынка для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

33. Торговые, вспомогательные и бытовые помещения рынка должны оборудоваться системами приточно-вытяжной механической вентиляции.

Отверстия систем вентиляции должны быть закрыты мелкоячеистой металлической сеткой.

34. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

35. Параметры микроклимата в помещениях рынка должны соответствовать правовым актам, устанавливающим требования к микроклимату.

#### **ГЛАВА 4**

#### **ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ РЫНКА**

36. Все помещения рынка должны содержаться в чистоте.

37. Полы в помещениях рынка должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к трапам системы водоотведения.

Трапы системы водоотведения должны:

быть расположены в стороне от торговых рядов;

иметь решетки и гидравлические запоры.

38. Стены торговых помещений, туалетов, моечных для тары и торгового инвентаря, моечных для оборудования, моечных для уборочного инвентаря должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих,

моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения продукции.

39. Потолки в помещениях рынка должны содержаться в чистоте.

40. Образование плесени на полу, стенах, потолках помещений рынка не допускается.

41. Конструкция окон в торговых, вспомогательных и бытовых помещениях рынка должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

42. Для защиты от насекомых окна помещений рынка оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

43. Переплеты окон помещений рынка должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

44. Двери помещений рынка должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

45. Поверхности, включая поверхности оборудования, в помещениях рынка, где находится продукция, и в особенности те поверхности, которые контактируют с продукцией, должны:

быть без повреждений;

легко подвергаться мойке и дезинфекции;

быть изготовлены из гладких, моющихся, нетоксичных материалов, устойчивых к воздействию коррозии.

46. Туалеты на территории рынка должны иметь тамбуры и быть:

утеплены и канализованы;

оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;

обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;

снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами для рук.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды.

47. Туалеты не должны иметь выходов в помещения рынка, в которых осуществляется торговля или находится продукция.

В тамбуре туалета необходимо предусматривать оборудование отдельного крана с подводкой холодной и горячей воды для ее забора при уборке помещений рынка.

48. Туалеты и умывальники для мытья рук должны содержаться в исправном состоянии, чистоте и ежедневно дезинфицироваться.

49. При отсутствии технической возможности подключения к централизованной системе водоотведения на территории рынка допускается устройство туалетов с септиками (водонепроницаемыми выгребами) на расстоянии не менее 20 метров от торговой зоны.

50. Туалеты с септиками (водонепроницаемыми выгребами) должны иметь замощенные и свободные подходы, а также указатели об их местонахождении на территории рынка.

51. Работники, осуществляющие уборку и дезинфекцию туалетов, не могут заниматься работами, связанными с обращением продукции.

52. Для санитарной обработки уборочного инвентаря на территории рынка должны быть выделены специальные помещения, оборудованные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также устройством для сушки уборочного инвентаря.

53. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:

промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

54. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметься документы, подтверждающие их качество.

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства совместно с продукцией.

55. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен отдельный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

56. Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений рынка – в специально отведенном на территории рынка месте.

57. Один раз в месяц орган управления рынка обеспечивает проведение генеральной уборки, дезинфекции, а при необходимости – дезинсекции и дератизации помещений рынка.

58. Запрещается использовать помещения рынка для жилья (ночлега).

Вход посторонних лиц в помещения рынка, предназначенные для приема, хранения и подготовки продукции к продаже, допускается с разрешения органа управления рынком и при условии обязательного использования санитарной одежды, если иное не установлено законодательством Республики Беларусь.

59. Для хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции на территории рынка должны быть оборудованы холодильные камеры.

60. Для хранения скоропортящейся продукции, подлежащей лабораторным исследованиям, должно быть предусмотрено не менее двух единиц холодильного оборудования.

61. На территории рынка, на котором осуществляется торговля мясом и мясной продукцией, должны быть выделены места для разуба и обвалки мяса с подводкой холодной и горячей воды.

62. В помещениях рынка не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц, животных.

63. Запрещается использование бактериологических методов борьбы с грызунами в помещениях рынка.

64. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий работа рынка запрещается.

65. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия на территории рынка проводятся в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также правовыми актами, устанавливающими требования к организации и проведению указанных мероприятий.

## **ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ РЫНКА**

66. Оборудование рынка должно соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к содержанию и эксплуатации оборудования.

67. Расстановка оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, удобство для проведения уборки и мытья помещений рынка, технического обслуживания.

Продавцы, осуществляющие реализацию продукции на рынке, должны содержать их торговые места и оборудование в чистоте и исправном состоянии.

68. Используемые на рынке оборудование, инвентарь, упаковочные средства, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных в установленном

законодательством Республики Беларусь порядке для применения при контакте с пищевыми продуктами.

69. Оборудование, инвентарь и тара должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, в том числе по окончании работы рынка.

70. Инвентарь, посуда, тара, внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих их санитарную обработку.

71. Не допускается использование эмалированных емкостей с наличием сколов эмали.

72. Неиспользуемое оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из помещений рынка.

73. Запрещается использование в помещениях рынка оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением.

74. Все холодильное оборудование рынка должно быть оснащено термометрами для контроля температурного режима хранения продукции. Использование ртутных термометров не допускается.

75. Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без сколов и трещин либо из материалов, разрешенных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке при контакте с пищевыми продуктами.

76. Колоды для разруба мяса и рыбы должны устанавливаться на крестовине или специальной подставке, скрепляться металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищаться ножом и посыпаться солью. По мере необходимости колоды должны спиливаться и остругиваться.

77. Инвентарь для каждого вида продукции должен быть отдельным, иметь соответствующую маркировку.

78. Решетки, стеллажи, поддоны, подтоварники для хранения продукции должны иметь гладкую поверхность, легко мыться и дезинфицироваться. Указанное оборудование должно быть размещено на расстоянии не менее 0,15 м от пола.

79. Контейнеры, тара, а также чашки и платформы весов, гири ежедневно и по мере загрязнения должны промываться с применением моющих средств, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, и просушиваться.

80. Отходы, образующиеся в процессе реализации продукции, должны регулярно удаляться из помещений и с территории рынка.

81. Условия хранения и удаления отходов должны исключать возможность загрязнения продукции.

82. Для сбора мусора в торговых, вспомогательных и бытовых помещениях рынка должны быть установлены педальные бачки или ведра с крышками, которые следует своевременно очищать и по окончании работы промывать моющими средствами, разрешенными к применению в установленном законодательством Республики Беларусь порядке.

## **ГЛАВА 6**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ**

83. Вся поступающая на рынок продукция, материалы и изделия, применяемые для ее производства, реализации, хранения, транспортировки, упаковки, должны:

соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к обращению продукции;

сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

84. При хранении продукции должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от продукции, воспринимающей запахи.

85. Испорченная и (или) подозрительная по качеству продукция, продукция с истекшим сроком годности должна храниться изолированно от доброкачественной продукции.

86. Не допускается совместное хранение продовольственного сырья и полуфабрикатов с готовой к употреблению продукцией.

87. Запрещается хранение тары, транспортных средств, хозяйственных материалов и непродовольственных товаров в складских помещениях рынка для продукции.

88. Запрещается прием, хранение и реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции в помещениях рынка, не обеспеченных холодильным оборудованием.

Хранение скоропортящейся продукции в условиях охлаждения должно обеспечиваться не только в складских помещениях рынка, но и в местах ее непосредственной реализации.

89. Запрещается реализация продукции с истекшими сроками годности (хранения), испорченной и (или) подозрительной по качеству.

90. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика продукции должны сохраняться до окончания ее реализации.

91. Тара и упаковка принимаемой продукции должны быть прочными, чистыми, сухими, без посторонних запахов и нарушения целостности.

92. Вся продукция в складских помещениях рынка, холодильных камерах рынка должна храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках.

93. Запрещается складирование продукции вблизи коммуникаций сетей водоснабжения и водоотведения, отопительных приборов, вне складских помещений и холодильных камер рынка, а также незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом.

94. Охлажденное мясо (туши и полутуши) должно храниться в подвешенном состоянии на крючьях таким образом, чтобы оно не соприкасалось между собой, со стенами и полом складского помещения рынка.

Мороженое мясо следует хранить на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика.

95. Охлажденная рыба должна храниться в таре поставщика при температуре не выше 2°C. Мороженая рыба должна храниться в ящиках, уложенных в штабеля, с прокладкой реек между рядами ящиков.

На рынках живая рыба должна храниться в аквариуме с чистой водой и аэрацией. Не допускается хранение в аквариуме снулой рыбы.

96. Запрещается взвешивание неупакованной продукции непосредственно на весах без оберточной бумаги, упаковочных материалов.

97. При отпуске покупателям нефасованной продукции работник продавца должен использовать специальный инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другое).

98. Выкладка продукции в охлаждаемые витрины, прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков, подносов. Запрещается выкладка продукции непосредственно на дно указанных лотков, подносов.

99. Запрещается вкалывание ценодержателей в продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную продукцию или погружение ценников внутрь продукции.

100. Замороженная продукция должна реализовываться только при наличии на торговом месте низкотемпературного оборудования. Повторное замораживание данной продукции запрещается.

101. Разрешается реализация овощей, зелени, свежих грибов, фруктов на открытых торговых местах на рынках (со столов, из корзин, бочек, ящиков, мешков, которые размещаются на подтоварниках, предохраняющих продукцию от соприкосновения с землей, а также с автомобильного транспорта на специально отведенных площадках). При этом продукция должна быть защищена от прямых солнечных лучей.

102. Реализация солений производится на специально выделенных торговых местах отдельно от свежей плодоовощной продукции.

103. Реализация готовых кулинарных изделий на рынке должна осуществляться из изотермических или подогреваемых емкостей, с тележек.

104. Реализация мяса и мясной продукции, молока и молочной продукции, рыбы и рыбной продукции, масел растительных на розлив, нефасованной продукции (кроме овощей, зелени, фруктов, свежих грибов) должна осуществляться на специально оборудованных торговых местах в помещениях рынка.

Разрешается реализация живой рыбы из специально оборудованных транспортных средств.

105. Запрещается перекладывание кондитерских изделий из лотков поставщика в тару продавца, реализация кондитерских изделий с кремом по методу самообслуживания.

Запрещается прием тортов, не упакованных поштучно, а также пирожных, не упакованных в лотки или контейнеры с крышками.

106. Запрещается реализация:

товаров, запрещенных к продаже на торговых местах на рынке, а также товаров, торговля которыми на рынках запрещена, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

продукции с нарушением целостности упаковки;

в грязную тару покупателя и печатную макулатуру;

продукции при отсутствии условий для соблюдения температурных режимов ее хранения.

107. Реализация свежих овощей и фруктов не должна осуществляться в холодный период года (при температуре наружного воздуха 0°C и ниже) на открытых торговых местах рынка.

Реализация яйца на рынках должна осуществляться при температуре воздуха не выше 20°C и не ниже 0°C.

108. Реализация кваса на розлив должна осуществляться из специализированных опломбированных изготовителем кваса емкостей с соответствующей маркировкой в одноразовую посуду и (или) тару.

Сроки годности и условия хранения кваса должны соответствовать требованиям законодательства Республики Беларусь.

109. Используемые одноразовая посуда и тара должны иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность.

110. Хранение одноразовой посуды и тары должно осуществляться на подтоварниках в условиях, исключающих их загрязнение.

Запрещается мойка и повторное использование одноразовой посуды.

Для сбора использованной одноразовой посуды и мусора должны устанавливаться соответствующие емкости.

111. При транспортировке продукции на рынок должны:

выделяться специальные транспортные средства;

соблюдаться настоящие Санитарные нормы и правила, а также правовые акты, устанавливающие требования к обращению продукции.

112. Транспортные средства, предназначенные для транспортировки продукции, должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без постороннего запаха. Внутренняя поверхность кузова указанных транспортных средств должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

113. Транспортные средства, предназначенные для транспортировки продукции, должны подвергаться мойке с применением моющих средств и дезинфицироваться по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.

114. Запрещается транспортировка продукции совместно с непродовольственными товарами.

115. Транспортировка скоропортящейся продукции должна производиться транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов ее хранения.

116. Работники продавца и иные лица, участвующие в обращении продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, и чистую санитарную одежду.

117. Сельскохозяйственная продукция, произведенная гражданами на земельных участках, предоставленных им в соответствии с законодательством Республики Беларусь для ведения личного подсобного хозяйства, садоводства, огородничества, может реализовываться на рынке после проведения соответствующих лабораторных исследований и заключения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка о ее соответствии требованиям правовых актов к качеству и безопасности такой продукции.

118. Работники продавца и иные лица, участвующие в обращении на рынке сельскохозяйственной продукции, произведенной гражданами на земельных участках, предоставленных им в соответствии с законодательством Республики Беларусь для ведения личного подсобного хозяйства, садоводства, огородничества, должны иметь медицинский документ с результатами прохождения флюорографического обследования.

## **ГЛАВА 7**

### **ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ПРОДАВЦА И ИНЫХ ЛИЦ, УЧАСТВУЮЩИХ В ОБРАЩЕНИИ ПРОДУКЦИИ НА РЫНКЕ**

119. Работники продавца обязаны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

120. Работники продавца, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке обязательные медицинские осмотры, к работе на рынке не допускаются.

121. Все вновь поступающие на работу на рынке работники продавца должны проходить гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

122. В медицинском пункте либо в другом доступном помещении рынка должна быть аптечка первой медицинской помощи универсальная с перечнем вложений, утвержденным постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 января 2007 г. № 4 «Об утверждении перечней вложений, входящих в аптечки первой медицинской помощи, и порядке их комплектации» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 68, 8/15904).

123. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники продавца и иные лица, участвующие в обращении продукции на рынке, должны немедленно сообщить об этом органу управления рынка и обратиться в медицинский пункт на территории рынка или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

124. Работники продавца и иные лица, участвующие в обращении продукции на рынке, обязаны выполнять правила личной гигиены, в том числе:

приходить на работу в чистой верхней одежде и обуви, при входе на территорию рынка тщательно очищать обувь;

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

перед началом работы тщательно вымыть руки теплой водой с мылом, надеть чистую санитарную одежду, закрывающую личную одежду до уровня колен, и косынку (колпак, шапочку), обеспечивающую укрытие волос, – при необходимости, обусловленной характером выполняемой работы.

125. Работники продавца и иные лица, участвующие в обращении продукции на рынке, обязаны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета.

126. Запрещается использовать санитарную одежду не по назначению и прием пищи в санитарной одежде.

127. Во избежание попадания посторонних предметов в продукцию запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

128. При выходе работников продавца из помещений рынка на его территорию и посещении бытовых помещений (туалетов, объектов общественного питания и других) санитарную одежду необходимо снимать. Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

129. Стирка санитарной одежды должна производиться централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

130. Запрещается курить в торговых, вспомогательных и бытовых помещениях рынка, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

131. Орган управления рынка обязан осуществлять контроль за соблюдением работниками продавца и иными лицами, участвующими в обращении продукции на рынке, требований, установленных настоящими Санитарными нормами и правилами.