

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от _____

№ _____

Об утверждении
СП 2.3.6. -14

«Санитарно-эпидемиологические
требования к организациям торговли,
реализующим пищевую продукцию»

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2002, № 1 (ч.1), ст. 2; 2003, № 2, ст. 167; № 27 (ч.1), ст. 2700; 2004, № 35, ст. 3607; 2005, № 19, ст. 1752; 2006, № 1, ст. 10; № 52 (ч.1), ст. 5498; 2007 № 1 (ч.1), ст. 21, ст. 29; № 27, ст. 3213; № 46, ст. 5554; № 49, ст. 6070; 2008, № 24, ст. 2801; № 29 (ч.1), ст. 3418; № 30 (ч.2), ст. 3616; № 44, ст. 4984; № 52 (ч.1), ст. 6223; 2009, № 1, ст. 17; 2010, № 40 ст. 4969; 2011, № 1, ст. 6; № 30 (ч.1), ст. 4563, ст. 4590, ст. 4591, ст. 4596; № 50, ст. 7359; 2012, № 24, ст. 3069; № 26, ст. 3446; 2013, № 27, ст. 3477; № 30 (ч.1), ст. 4079; № 48, ст. 6165; 2014, № 26 (ч.1), ст. 3366, ст. 3377) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; 2004, № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6. <....> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующим пищевую продукцию» (приложение).

2. Считать утратившими силу санитарно-эпидемиологические правила:

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного

санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23 (зарегистрированы Минюстом России 28.09.2001, регистрационный № 2956);

- СП 2.3.6.2203-07 «Изменение № 1 к СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.05.2007 № 26 (зарегистрированы Минюстом России 07.06.2007, регистрационный № 9612).

А.Ю. Попова

УТВЕРЖДЕНЫ
постановлением Главного
государственного санитарного
врача Российской Федерации

от « » № ____

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующим пищевую продукцию

Санитарно-эпидемиологические правила

СП 2.3.6. <...>

I. Общие положения и область применения

1.1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с реализацией пищевой продукции населению через организации торговли.

1.2. Санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли, в том числе ярмарок и рынков, реализующим пищевую продукцию, а также к условиям транспортировки, хранения и реализации пищевой продукции.

Санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и действующие организации торговли, занятые в сфере оборота пищевой продукции.

Санитарные правила распространяются на все виды организаций торговли и являются обязательными для исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией и эксплуатацией организаций торговли.

1.3. В организациях торговли должен быть организован производственный контроль в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.4. Функционирование организаций торговли осуществляется при условии соответствия их требованиям настоящих санитарных правил.

1.5. Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора¹.

II. Требования к размещению и территории организации торговли

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

При размещении организаций торговли в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях².

При размещении организаций торговли в пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, должны соблюдаться гигиенические нормативы уровней шума, инфразвука, вибрации, электромагнитных полей в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки, а также предельно допустимые концентрации и ориентировочные безопасные уровни воздействия загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест.

2.2. В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям общественного и административного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1000 м².

2.3. При размещении в организациях торговли организаций общественного питания, должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания.

2.4. Рынки и ярмарки, а также организации торговли общей площадью более 1000 м², размещают на расстоянии не менее 50 метров до жилых зданий.

¹ Постановление Правительства Российской Федерации от 05.06.2013 N 476 «О вопросах государственного контроля (надзора) и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 24, ст. 2999) с изменениями, внесенными постановлением Правительства Российской Федерации от 24.03.2014 № 228 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 13, ст. 1484).

² Санитарные правила СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.06.2010 № 64, зарегистрированным в Минюсте России 15.07.2010, регистрационный № 17833, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175, зарегистрированным в Минюсте России 28.02.2011, регистрационный № 19948.

2.5. На территории рынка и ярмарки по продаже пищевой продукции предусматриваются функциональные зоны: торговая, административно-складская, хозяйственная, стоянка для транспорта.

При организации продажи населению пищевых продуктов животного и (или) растительного происхождения, в том числе продовольственного сырья, на территории торговой зоны рынка и ярмарки предусматривается лаборатория по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции.

2.6. Над торговыми местами открытой торговой зоны рынка и ярмарки устанавливаются навесы для защиты пищевой продукции, продавцов и покупателей от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

2.7. Для сбора мусора и пищевых отходов от организации торговли предусматриваются отдельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

2.8. Территория организации торговли должна быть благоустроена.

III. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Здания организаций торговли оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации в населенных пунктах сельской местности работа предприятий торговли допускается при условии организации систем автономного водоснабжения и канализации.

3.2. Вода, используемая из систем водоснабжения, должна отвечать требованиям безопасности на питьевую воду. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

3.3. При отсутствии в здании организации торговли горячего централизованного водоснабжения допускается установка водонагревающих устройств.

3.4. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и канализации должны находиться в исправном состоянии.

3.5. В неканализованных районах здания организаций торговли допускается оборудовать внутренней канализацией при условии устройства локальных очистных сооружений.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений и локальных очистных сооружений, сброс стоков допускается осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков специализированным транспортом на очистные сооружения или сливные станции.

Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на

прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

3.6. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной, с самостоятельными выпусками в наружную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня наружной сети канализации, примыкающей к организации торговли.

3.7. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

3.8. Канализационное оборудование в организации торговли должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Прокладка внутренних канализационных сетей не допускается под потолком помещений, предназначенных для приема, подготовки пищевой продукции к продаже, складских помещений.

Допускается прокладывать канализационные стояки в производственных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

3.9. Стояки канализации от верхних этажей здания жилого дома (или зданий иного назначения) не допускается прокладывать в помещениях для приема, хранения, подготовки и реализации пищевой продукции.

3.10. Загрузочную и камеру хранения пищевых отходов оборудуют кранами со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также канализационными трапами с уклоном пола к ним.

3.11. Организации торговли оборудуются туалетами, отдельными для мужчин и женщин, и раковинами с подводом горячей и холодной воды со смесителем для мытья рук. Организации торговли торговой площадью более 1000 м² оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть отдельными.

IV. Требования к отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, естественному и искусственному освещению помещений

4.1. Организации торговли оборудуются системами отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха, обеспечивающие нормируемые параметры микроклимата и воздушной среды помещений организации торговли.

4.2. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной вентиляцией.

4.3. Санитарно-бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции с естественным побуждением, превышающим кратность воздухообмена основных помещений организации торговли.

4.4. Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени должны быть оборудованы механической приточной вентиляцией, не связанной с другими системами вентиляции организаций торговли.

4.5. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой.

4.6. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

4.7. Система вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах (или зданиях общественного, административного назначения), оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий.

Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли системы вентиляции оборудуются раздельными.

Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли здания на высоту не менее 1 м.

4.8. Помещения организации торговли оборудуются системами искусственного освещения.

Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях подготовки пищевой продукции, складских, санитарно-бытовых и административных помещениях должны соответствовать гигиеническим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

4.9. В помещениях для хранения и реализации пищевой продукции светильники должны иметь защитные плафоны. Для защиты пищевой продукции от прямых солнечных лучей окна помещений для их хранения и реализации оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы).

4.10. При работе холодильного и иного оборудования в помещениях организации торговли уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки и производственной вибрации, вибрации в помещениях жилых и общественных зданий.

V. Требования к помещениям организации торговли

5.1. В организациях торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.

5.2. В организациях торговли, при наличии в них специализированных отделов, предусматриваются изолированные и специально оборудованные

помещения для подготовки пищевой продукции к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических, молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и других товаров.

5.3. Помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к продаже должны быть приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.

5.4. В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные помещения для разных групп пищевой продукции. Фасовочные помещения для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для их хранения.

Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.

5.5. В организациях торговли, работающих с контейнерами, оборудуются помещения для хранения контейнеров и их санитарной обработки. В организациях торговли, работающих по типу самообслуживания, оборудуются моечные помещения с подводкой горячей и холодной воды, для обработки тележек и корзин.

5.6. В зданиях организаций торговли предусматривается помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения допускается хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте (местах).

5.7. В организациях торговли для реализации пищевой продукции допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для пищевой продукции и непродовольственных товаров должны быть отдельными. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы) для реализации пищевой продукции и непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевую продукцию. Расфасовка непродовольственных товаров в организациях торговли по реализации пищевой продукции не допускается.

5.8. Прием и хранение стеклотары осуществляется в отдельно стоящих организациях торговли, или в организациях торговли, реализующие пищевую продукцию, в изолированных помещениях с отдельным входом.

5.9. В организациях торговли создаются условия для хранения пищевой продукции, соответствующие требованиям технических регламентов.

Помещения для хранения и подготовки пищевой продукции к продаже, охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и другими помещениями с наличием канализационных трапов.

5.10. Используемые строительные и отделочные материалы должны быть безвредными для здоровья человека. Материалы для внутренней отделки помещений должны быть устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами. Потолки, стены и полы всех помещений организации торговли должны быть гладкими, без нарушения

целостности и признаков поражения грибком.

Потолки, стены и полы фасовочных помещений, моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений, выполняются влагостойкими материалами, позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин.

Допускаются оборудование бетонных полов на площадках для выгрузки пищевых продуктов из автомобилей.

VI. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

6.1. Организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных для контакта с пищевой продукцией.

В организациях торговли, расположенных в жилых зданиях не допускается оборудовать машинные отделения, стационарные холодильные камеры, холодильные агрегаты, грузоподъемники непосредственно под жилыми помещениями или рядом с жилыми помещениями.

6.2. Все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевой продукции. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры оборудуются термореле и (или) системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

6.3. Контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в охлаждаемых камерах, складских помещениях для хранения сыпучих продуктов, хранилищах для овощей, фруктов производится ежедневно с помощью контрольно-измерительных приборов, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей, с регистрацией показателей температурно-влажностного режима в специальном журнале контроля.

6.4. Колода для разруба мяса ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и остругивают.

VII. Требования к приему и хранению пищевой продукции

7.1. В организации торговли принимаются для хранения и реализации пищевой продукции, соответствующие требованиям технических регламентов, нормативной и технической документации и имеющие товаросопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции, и позволяющие обеспечить ее прослеживаемость.

7.2. Количество принимаемых скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего

холодильного оборудования.

7.3. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке. Перетаривание пищевых продуктов (кроме свежих плодоовощной продукции, ягод, грибов) из тары поставщика в другую тару не допускается.

7.4. Этикетки (ярлыки) от тары поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов

7.5. Хранение пищевой продукции осуществляется в соответствии с условиями (температура, влажность, световой режим), установленными изготовителями пищевых продуктов.

7.6. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи. Непродовольственные товары, должны храниться в отдельных от пищевой продукции складских помещениях.

7.7. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, а также хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

7.8. Пищевая продукция в складских помещениях, охлаждаемых камерах и фасовочных помещениях должна храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

Складирование пищевой продукции вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.

7.9. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженная и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля необходимо создать условия для циркуляции воздуха между ящиками.

7.10. Охлажденная рыба хранится в таре поставщика. Температура для обеспечения условий хранения охлажденной рыбы должна быть не выше $+2^{\circ}\text{C}$.

Мороженная рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с обеспечением условий для циркуляции воздуха между ящиками, при температуре, установленной изготовителем.

7.11. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах, расположенных на расстоянии не менее 35 см от пола. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом и вплотную со стенами помещений.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков

заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3%-ным раствором уксусной кислоты.

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

7.12. Прием кондитерских изделий с кремом (тортов и пирожных) от поставщика проводится упакованными в потребительскую и транспортную тару с крышками. При приеме кондитерских изделий в организации торговли не проводится их переукладывание из лотков поставщика и реализация в неупакованном виде.

7.13. Хранение сыпучих пищевых продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Сыпучие пищевые продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен и не менее 75 см. между штабелями.

7.14. Обеспечиваются условия для хранения картофеля и корнеплодов в темноте, без доступа естественного освещения.

Овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.

VIII. Требования к реализации пищевой продукции

8.1. При реализации пищевой продукции в организациях торговли должны соблюдаться требованиям технических регламентов.

Пищевая продукция, реализуемая в организациях торговли, должна соответствовать требованиям технических регламентов, нормативной и технической документации. Реализация ее должна осуществляться при соблюдении температурных и влажностных условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем.

8.2. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых пищевых продуктов производится отдельно от пищевых продуктов, готовых к употреблению. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах (секциях), отдельно от реализации готовых к употреблению пищевых продуктов. Уборщицы и подсобные рабочие не привлекаются к предпродажной подготовке пищевых продуктов.

8.3. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи, с соответствующей маркировкой («хлеб», «сыр», «масло», «колбаса»), которые хранятся в соответствующих фасовочных помещениях или отделах на специально отведенных местах.

8.4. Отпуск покупателям неупакованных производителем пищевых продуктов, в том числе сырых пищевых продуктов, осуществляется с использованием потребительской упаковки (упаковки), разрешенной для контакта с пищевыми продуктами.

8.5. В организациях торговли не допускается:

- взвешивание неупакованных производителем пищевых продуктов на весах без упаковки;
- отпуск покупателям пищевых продуктов, упавших на пол или загрязненных иным путем (далее - санитарный брак);
- нарезка тортов и продажа их частями;
- сливать жидкие пищевые продукты из посуды покупателя обратно в общую тару, при их отпуске;
- продажа яиц в отделах (секциях), реализующие не упакованные (производителем) пищевые продукты, готовые к употреблению;
- упаковку пищевых продуктов под вакуумом;
- реализация неупакованной кулинарной продукции;
- реализация переработанной плодоовощной (квашеной, соленой, моченой, маринованной и др.), очищенных орехов и семечек, кондитерских изделий, снеков неупакованной в потребительскую упаковку.

8.6. Допускается реализовывать вразвес скоропортящиеся пищевые продукты, поступившие от производителей в потребительской таре (упаковке) массой более 1 кг (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках или вакуумной упаковке, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда), при условии наличия раковин для мытья торгового инвентаря и мытья рук. Реализация пищевых продуктов с момента вскрытия потребительской упаковки осуществляется в течение не более 12 часов при соблюдении условий хранения. Продавец, вскрывший данную упаковку пищевой продукции должен указать на этикетке дату и время вскрытия упаковки.

8.7. Продажа плодоовощной продукции производится в специализированных плодоовощных магазинах, отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей.

8.8. Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной), не упакованной в потребительскую упаковку, необходимо проводить отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

8.9. В специализированных организациях торговли допускается осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки и пакеты, при наличии соответствующих условий.

8.10. Автоматы для реализации напитков в розлив обеспечиваются одноразовыми стаканами.

8.11. В организациях торговли живая рыба реализуется из аквариумов или термоизолирующей автоцистерны, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водосброса.

8.12. Замороженные пищевые продукты в торговом зале следует располагать в витринах самообслуживания не выше линии загрузки,

предусмотренной для данного оборудования, или в морозильных шкафах с обеспечением должной циркуляции воздуха, оборудованных автоматически закрывающимися дверцами или иными устройствами для поддержания условий хранения в установленном производителем температурном режиме.

8.13. В организациях торговли не допускается реализация:

- пищевой продукции без товаросопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность;
- пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);
- сырого молока;
- мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;
- непотрошенной птицы, за исключением дичи;
- яиц из птицеводческих хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, "тек", "бой", утиных и гусиных яиц;
- творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);
- консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопуши, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение);
- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;
- озелененного картофеля;
- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов, в том числе продовольственное сырье;
- пищевых продуктов домашнего приготовления;
- пищевой продукции с истекшими сроками годности;
- пищевой продукции без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов, а также нормативной и технической документации.

8.14. Торговый инвентарь (ложки, лопатки, ножи, разделочные доски) используется в соответствии с его назначением при отпуске пищевой продукции вразвес. Торговый инвентарь находится в специально выделенной посуде, в таре с продукцией не оставляется.

8.15. Пищевая продукция, признанная не соответствующей требованиям технических регламентов, нормативной и технической документации, а также представляющие опасность для здоровья населения, снимается с реализации и утилизируется. Утилизация осуществляется в соответствии с техническими регламентами и законодательством Российской Федерации.

8.16. При организации обслуживания на дому доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их сохранность, качество, безопасность и исключаящих их загрязнение и порчу.

8.17. В период массового поступления картофеля, корнеплодов, бахчевых культур и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и

фруктов с лотков, тележек и на открытых специально оборудованных площадках (овощных базарах, ярмарках), бахчевых развалах.

Реализация картофеля, корнеплодов, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых культур непосредственно с земли не допускается.

IX. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям по продаже пищевой продукции в организациях мелкорозничной торговли

9.1. Организации мелкорозничной торговли обеспечиваются туалетами и раковинами для мытья рук, присоединенными к водопроводу и канализации. Допускается применение систем автономного водоснабжения и канализации.

Не допускается размещение организаций мелкорозничной торговли по реализации напитков в розлив в неканализованных местах и без наличия водопровода.

9.2. В торговых палатках, автолавках, автоприцепах реализация пищевой продукции осуществляется при наличии соответствующих условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. При наличии в организации одного рабочего места продажа пищевой продукции осуществляется только в промышленной (потребительской) упаковке.

9.3. Передвижные средства, используемые при мелкорозничной торговле, по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на территории базовой организации. Не допускается хранение на дому у продавцов передвижного и переносного торгового оборудования, инвентаря, спецодежды и пищевой продукции, предназначенной для реализации.

9.4. Не допускается реализация в организациях мелкорозничной торговли скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

9.5. Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.

Для отпуска горячих готовых изделий (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и другие) используются изотермические или подогреваемые емкости, тележки.

Продажа яйца в организациях мелкорозничной торговли осуществляется при температуре воздуха не выше 20⁰ С и не ниже 0⁰ С.

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.6. Продавец (владелец) объекта мелкорозничной торговли обеспечивает:

а) содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте;

б) прием и реализацию пищевой продукции при наличие документов, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность;

в) наличие щипцов, совков, лопаток и другого инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;

г) контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевой продукции;

9.7. Обратная тара после завершения работы ежедневно вывозится с территории организации мелкорозничной торговли. Хранение тары на прилегающей территории к организациям мелкорозничной торговли не допускается.

9.8. Продавец (владелец) должен соблюдать правила личной гигиены, быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор). Нагрудный фирменный знак организации должен содержать информацию о наименовании торговой организации, ее местонахождении (адрес), фамилию, имя и отчество продавца.

9.9. Продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службы личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой пищевой продукции.

Х. Требования к содержанию территории, помещений и оборудования

10.1. Территория организации торговли должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится не менее одного раза в сутки.

10.2. Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных в установленном порядке.

10.3. Пищевые отходы собирают в специальные промаркированные емкости с крышками. Допускается временное хранение пищевых отходов в отдельно выделенной холодильной камере.

Емкости после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

10.4. Вывоз мусора и пищевых отходов производится специальным транспортом. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными.

Не допускается использование транспорта, предназначенного для перевозки пищевой продукции, для вывоза мусора и перевозки пищевых отходов.

10.5. Помещения организации торговли необходимо содержать в чистоте.

Во всех помещениях ежедневно и по мере необходимости в течение смены проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка торгового зала проводится ежедневно в конце рабочего дня с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Осветительные приборы и окна очищаются по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью).

10.6. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений организации торговли с использованием дезинфицирующих растворов.

10.7. Для уборки торговых залов, складских и вспомогательных

помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в специально отведенном для него месте.

10.8. В организациях торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке, которые используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

10.9. Для сбора отходов и мусора в помещениях организации торговли устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками, которые очищаются при заполнении их на 2/3 объема и промываются моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиваются водой, просушиваются.

Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

10.10. В помещениях организации торговли не должно быть насекомых и грызунов, при их обнаружении проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации. При реконструкции и ремонте предприятий торговли проводятся строительно-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.

10.11. Мытье торгового инвентаря ручным способом осуществляется в следующем порядке:

- а) механическое удаление остатков пищевых продуктов;
- б) мытье инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45 – 50⁰ С;
- в) ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰ С;
- г) просушивание на специальных полках или решетках.

Ванны для мытья инвентаря регулярно промывают горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, при возможности кипятятся в течение 10 - 15 минут, сушатся и хранятся в специально выделенном месте.

10.12. Изотермические емкости, используемые для реализации кваса, пива и молока, подвергаются санитарной обработке на предприятии - изготовителе этих пищевых продуктов.

10.13. Режим мытья автоматов по продаже пищевой продукции проводится в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.

10.14. Режим мытья молочных фляг и резиновых прокладок:

- а) ополаскивание фляг из-под молока теплой водой при температуре 30 – 40⁰ С;
- б) мытье фляг горячим моющим раствором при температуре 60 - 65⁰ С;
- в) ополаскивание фляг водой до полного удаления остатков моющего

раствора;

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

Резиновые прокладки молочных фляг моются в таком же режиме, отдельно.

10.15. Обработка пиво- и винаразливочного оборудования в организации торговли проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке.

10.16. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

10.17. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

10.18. В организациях торговли применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке. Моющие и дезинфицирующие средства используются в соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в таре производителя в сухом, хорошо проветриваемом помещении или в специально отведенных местах. Не допускается совместное хранение с пищевыми продуктами в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств.

XI. Гигиенические требования к транспортировке пищевой продукции

11.1. При организации перевозок пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов.

11.2. Для транспортировки пищевой продукции используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства.

Транспортные средства должны быть чистыми, в исправном состоянии. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, грызунов и насекомых, обеспечивать возможность проведения очистки, мойки и дезинфекции.

11.3. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции

11.4. Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в

спецодежде, соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевой продукции.

11.5. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

Транспортировка скоропортящейся пищевой продукции осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки, оборудованным контрольно-измерительным прибором.

11.6. Погрузка и разгрузка пищевой продукции производится персоналом в чистой санитарной одежде.

11.7. Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах, оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

11.8. Кремовые кондитерские изделия должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в таре изготовителя. Транспортировка кремовых кондитерских изделий на открытых листах или лотках не допускается.

11.9. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих устройство для охлаждения воды, а также оборудование для насыщения воды воздухом. Температура воды в цистерне должна быть не выше 10° С.

11.10. При транспортировке пищевой продукции должны соблюдаться правила последовательной укладки, исключающие контакт сырой и готовой пищевой продукции, загрязнения пищевой продукции при ее погрузке и выгрузке.

11.11. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения пищевой продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде.

XII. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации торговли

12.1. Работники организаций торговли должны проходить предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские

осмотры в установленном порядке³ и должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок⁴.

12.2. Каждый работник организации торговли должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

12.3. Работники организации торговли проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раз в 2 года.

12.4. Во всех организациях торговли создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены (наличие мыла, одноразовых полотенец, туалетной бумаги).

12.5. Работники организации торговли должны быть обеспечены санитарной одеждой (халат, колпак или косынка). Санитарная одежда хранится отдельно от домашней одежды. Персонал обеспечивается вешалками или двухсекционными шкафчиками для раздельного хранения домашней и специальной одежды. Стирка санитарной одежды осуществляется централизованно.

12.6. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в торговых и складских помещениях, работают в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках.

12.7. Работники организации торговли должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения.
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

³ Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными приказом Минздрава России от 15.05.2013 N 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970).

⁴ Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (зарегистрирован Минюстом России 25.04.2014, регистрационный № 32115).

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.

XIII. Требования к соблюдению санитарных правил

13.1. Руководитель организации торговли обеспечивает:

- наличие в каждой организации торговли настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками организации торговли;
- организацию производственного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- наличие достаточного количества санитарной одежды;
- исправную работу и своевременный ремонт технологического, холодильного и другого оборудования;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

Сводный отчет о проведении оценки регулирующего воздействия

№ (присваивается системой автоматически)	Сроки проведения публичного обсуждения проекта акта: начало: « 17 » 10 2014 г.; окончание: « 17 » 11 2014 г.
--	--

1. Общая информация

1.1.	Федеральный орган исполнительной власти (далее – разработчик): Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) <i>(указываются полное и краткое наименования)</i>
1.2.	Сведения о федеральных органах исполнительной власти – соисполнителях: <u>Соисполнители отсутствуют</u> <i>(указываются полное и краткое наименования)</i>
1.3.	Вид и наименование проекта акта: Проект постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6. <...> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующие пищевые продукты».
1.4.	Краткое описание проблемы, на решение которой направлен предлагаемый способ регулирования: Предполагаемое регулирование направлено на предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с реализации пищевых продуктов через организации торговли в связи с опережающим развитием сети торговых организаций.
1.5.	Основание для разработки проекта акта: - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»; - Указ Президента Российской Федерации от 19.03.2013 № 213 «О внесении изменений в Указ Президента Российской Федерации от 21.05.2012 № 636 «О структуре федеральных органов исполнительной власти»; - постановление Правительства Российской Федерации от 21.05.2013 № 428 «О внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации»; - Положение о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 № 322; - Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554.

Сводный отчет о проведении оценки регулирующего воздействия

№ (присваивается системой автоматически)	Сроки проведения публичного обсуждения проекта акта: начало: «_17_»_10_ 2014 г.; окончание: «_16_»_11_ 2014 г.
--	--

1. Общая информация

1.1.	Федеральный орган исполнительной власти (далее – разработчик): Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) <i>(указываются полное и краткое наименования)</i>
1.2.	Сведения о федеральных органах исполнительной власти – соисполнителях: <u>Соисполнители отсутствуют</u> <i>(указываются полное и краткое наименования)</i>
1.3.	Вид и наименование проекта акта: Проект постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6. <...> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующие пищевые продукты».
1.4.	Краткое описание проблемы, на решение которой направлен предлагаемый способ регулирования: Предполагаемое регулирование направлено на предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с реализации пищевых продуктов через организации торговли в связи с опережающим развитием сети торговых организаций.
1.5.	Основание для разработки проекта акта: - Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»; - Указ Президента Российской Федерации от 19.03.2013 № 213 «О внесении изменений в Указ Президента Российской Федерации от 21.05.2012 № 636 «О структуре федеральных органов исполнительной власти»; - постановление Правительства Российской Федерации от 21.05.2013 № 428 «О внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации»; - Положение о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 № 322; - Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554.

1.6. Краткое описание целей предлагаемого регулирования:

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предлагаемое регулирование направлено на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с реализацией пищевых продуктов через организации торговли.

1.7. Краткое описание предлагаемого способа регулирования:

Установление санитарно-эпидемиологических требований к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли, реализующие пищевые продукты, в том числе продовольственное сырье, условиям транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов на основе пересмотра СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 № 23 (зарегистрированы Минюстом России 28.09.2001, регистрационный № 2956), актуализация положений нормативного акта и приведение его в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.8. Контактная информация исполнителя разработчика:

Ф.И.О.: Чикина Людмила Владимировна

Должность: начальник отдела организации санитарного надзора по гигиене питания
Управления санитарного надзора

Тел: (499)973 15 72

Адрес электронной почты: Chikina_LV@gsen.ru

2. Степень регулирующего воздействия проекта акта

2.1. Степень регулирующего воздействия проекта акта:	<i>высокая / <u>средняя</u> / низкая</i>
2.2. Обоснование отнесения проекта акта к определенной степени регулирующего воздействия: Проектом данного нормативного акта устанавливаются санитарно-эпидемиологические требования (обязанности и ограничения) к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека при создании условий по реализации пищевых продуктов в организациях торговли юридическими и физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний.	

3. Описание проблемы, на решение которой направлен предлагаемый способ регулирования, оценка негативных эффектов, возникающих в связи с наличием рассматриваемой проблемы

3.1.	Описание проблемы, на решение которой направлен предлагаемый способ регулирования, условий и факторов ее существования:
Исходя из практики применения действующей редакции санитарных правил СП 2.3.6.1066-01, требуется актуализация отдельных положений санитарных правил, в части исключения из нормативного акта избыточных требований, а также положений, которые регулируются иными законодательными и нормативными актами, внесения уточнений и дополнения отдельных положений санитарных правил.	
3.2.	Негативные эффекты, возникающие в связи с наличием проблемы: Наличие недопустимого риска причинения вреда жизни или здоровью человека.
3.3.	Информация о возникновении, выявлении проблемы, принятых мерах, направленных на ее решение, а также затраченных ресурсах и достигнутых результатах решения проблемы: Предложения из федеральных органов исполнительной власти (Минэкономразвития России), Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации, в которых обозначены проблемы по исполнению требований санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 и даны предложения об устранении этих проблем при разработке новой редакции санитарных правил для организаций торговли, реализующие пищевые продукты.
3.4.	Описание условий, при которых проблема может быть решена в целом без вмешательства со стороны государства: Пересмотр требований санитарных правил СП 2.3.6.1066-01, разработка на его основе актуализированных санитарно-эпидемиологических требований, с учетом законодательства Российской Федерации, предложений ФОИВ и организаций, и принятие новых санитарных правил.
3.5.	Источники данных: В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (место для текстового описания)
3.6.	Иная информация о проблеме: отсутствует

4. Анализ международного опыта в соответствующих сферах деятельности

4.1.	Международный опыт в соответствующих сферах деятельности: Анализ международного опыта в сфере организации торговли пищевыми продуктами.
4.2.	Источники данных: отсутствует (место для текстового описания)

5. Цели предлагаемого регулирования и их соответствие принципам правового регулирования, программным документам Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации

5.1. Цели предлагаемого регулирования: В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» предлагаемое регулирование направлено на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду, а также оптимизацию ведения предпринимательской и инвестиционной деятельности при проектировании, реконструкции, строительстве и эксплуатации организаций торговли, реализующие пищевые продукты. В этой связи должны быть разработаны и приняты в 2014 году новые санитарные правила для организаций торговли, реализующие пищевые продукты.	5.2. Установленные сроки достижения целей предлагаемого регулирования: С момента вступления в силу санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующие пищевые продукты»
5.3. Обоснование соответствия целей предлагаемого регулирования принципам правового регулирования, программным документам Президента Российской Федерации и Правительства Российской Федерации: Цели предлагаемого регулирования соответствуют положениям Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	
5.4. Иная информация о целях предлагаемого регулирования: отсутствует	

6. Описание предлагаемого регулирования и иных возможных способов решения проблемы

6.1. Описание предлагаемого способа решения проблемы и преодоления связанных с ней негативных эффектов: Утверждение санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, реализующие пищевые продукты».
6.2. Описание иных способов решения проблемы (с указанием того, каким образом каждым из способов могла бы быть решена проблема): Иные способы решения проблемы не предусмотрены законодательством Российской Федерации.

6.3. Обоснование выбора предлагаемого способа решения проблемы:

Необходимость утверждения санитарных правил в соответствии с положениями следующих нормативных правовых актов:

- Указ Президента Российской Федерации от 19.03.2013 г. № 213 «О внесении изменений в Указ Президента Российской Федерации от 21 мая 2012 г. № 636 «О структуре федеральных органов исполнительной власти»;
- постановление Правительства Российской Федерации от 21.05.2013 г. № 428 «О внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации»;
- Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 г. № 554.

6.4. Иная информация о предлагаемом способе решения проблемы:
отсутствует

7. Основные группы субъектов предпринимательской и иной экономической деятельности, иные заинтересованные лица, включая органы государственной власти, интересы которых будут затронуты предлагаемым правовым регулированием, оценка количества таких субъектов

7.1. Группа участников отношений	7.2. Оценка количества участников отношений
Организации торговли, реализующие пищевые продукты - физические и юридические лица, в том числе индивидуальные предприниматели.	488585 – количество организаций торговли пищевыми продуктами - участники отношений, указанных в пункте 7.1.
Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) за соблюдением требований санитарных правил (Роспотребнадзор)	1
Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего санитарно-эпидемиологический государственный надзор (контроль) за соблюдением требований санитарных правил	85
7.3. Источники данных: Официальная статистика в государственном докладе о реализации государственной политики в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения за каждый предшествующий год.	

8. Новые функции, полномочия, обязанности и права федеральных органов исполнительной власти, органов государственной власти субъектов Российской Федерации и органов местного самоуправления или сведения об их изменении, а также порядок их реализации

8.1. Описание новых или изменения существующих функций, полномочий, обязанностей или прав	8.2. Порядок реализации	8.3. Оценка изменения трудозатрат и (или) потребностей в иных ресурсах
Роспотребнадзор		
Не меняются функции, полномочия, обязанности, которые осуществляются в соответствии с законодательством Российской Федерации	Не меняются	Увеличение штатной численности не предполагается

9. Оценка соответствующих расходов (возможных поступлений) бюджетов бюджетной системы Российской Федерации

9.1. Наименование новой или изменяемой функции, полномочия, обязанности или права - не меняются	9.2. Описание видов расходов (возможных поступлений) бюджетов бюджетной системы Российской Федерации – не предусматриваются	9.3. Количественная оценка расходов (возможных поступлений) – расходы и поступления не ожидаются
9.4. Наименование органа: Роспотребнадзор		
9.4.1.	9.4.2. Единовременные расходы в 2015 году: не предусматриваются	В рамках текущего финансирования
	9.4.3. Периодические расходы за период 2015 г.: не предусматриваются	Не ожидаются
	9.4.4. Возможные поступления за период 2015 г.: не предусматриваются	Не ожидаются
9.5. Наименование органа: -----		
9.5.1.	9.5.2. Единовременные расходы в 2015 г.:	Отсутствуют
	9.5.3. Периодические расходы за период 2015 г.:	Отсутствуют
	9.5.4. Возможные поступления за период 2015 г.:	Отсутствуют

9.6.	Итого единовременные расходы:	В рамках текущего финансирования
9.7.	Итого периодические расходы за год:	Не ожидаются
9.8.	Итого возможные поступления за год:	Не ожидаются
9.9.	Иные сведения о расходах (возможных поступлениях) бюджетов бюджетной системы Российской Федерации: Отсутствуют (место для текстового описания)	
9.10.	Источники данных: Отсутствуют (место для текстового описания)	

10. Новые обязанности или ограничения для субъектов предпринимательской и иной экономической деятельности либо изменение содержания существующих обязанностей и ограничений, а также порядок организации их исполнения

10.1. Группа участников отношений	10.2. Описание новых или изменения содержания существующих обязанностей и ограничений	10.3. Порядок организации исполнения обязанностей и ограничений
Организации торговли, реализующие пищевые продукты - физические и юридические лица, в том числе индивидуальные предприниматели.	Не предусматривается	Не изменяется
Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий государственный санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) за соблюдением санитарных правил	Не предусматривается	Не изменяется
Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего государственный санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) за соблюдением санитарных правил	Не предусматривается	Не изменяется

11. Оценка расходов субъектов предпринимательской и иной экономической деятельности, связанных с необходимостью соблюдения установленных обязанностей или ограничений либо изменением содержания таких обязанностей и ограничений

11.1. Группа участников отношений	11.2. Описание новых или изменения содержания существующих обязанностей и ограничений	11.3. Описание и оценка видов расходов
Организации торговли, реализующие пищевые продукты - физические и юридические лица, в том числе индивидуальные предприниматели.	Не предусматривается	Не предусматривается
Федеральный орган исполнительной власти, осуществляющий санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) за соблюдением санитарных правил	Не предусматривается	Не предусматривается
Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего санитарно-эпидемиологический надзор (контроль) за соблюдением санитарных правил	Не предусматривается	Не предусматривается
11.4. Источники данных: Отсутствуют (место для текстового описания)		

12. Риски решения проблемы предложенным способом регулирования и риски негативных последствий, а также описание методов контроля эффективности избранного способа достижения целей регулирования

12.1. Риски решения проблемы предложенным способом и риски негативных последствий	12.2. Оценки вероятности наступления рисков	12.3. Методы контроля эффективности избранного способа достижения целей регулирования	12.4. Степень контроля рисков
отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

12.5.	Источники данных:
отсутствуют	
(место для текстового описания)	

13. Предполагаемая дата вступления в силу проекта акта, оценка необходимости установления переходного периода и (или) отсрочки вступления в силу проекта акта либо необходимость распространения предлагаемого регулирования на ранее возникшие отношения

13.1. Предполагаемая дата вступления в силу проекта акта: в 2016 году	
В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 23.05.1996 № 763 «О порядке опубликования и вступления в силу актов Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации и нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти».	
13.2. Необходимость установления переходного периода и (или) отсрочки введения предлагаемого регулирования: / <u>нет</u>	13.3. срок (если есть необходимость): <u>Переходный период не требуется</u>
13.4. Необходимость распространения предлагаемого регулирования на ранее возникшие отношения: / <u>нет</u>	13.5. срок (если есть необходимость): <u>НЕ требуется</u>
13.6. Обоснование необходимости установления переходного периода и (или) отсрочки вступления в силу проекта акта либо необходимости распространения предлагаемого регулирования на ранее возникшие отношения:	
Отсутствует	
(место для текстового описания)	

14. Необходимые для достижения заявленных целей регулирования организационно-технические, методологические, информационные и иные мероприятия

14.1. Мероприятия, необходимые для достижения целей регулирования	14.2. Сроки мероприятий	14.3. Описание ожидаемого результата	14.4. Объем финансирования	14.5. Источники финансирования
Специальных мероприятий не требуется	---	----	не требуется	не требуется
14.6. Общий объем затрат на необходимые для достижения заявленных целей регулирования организационно-технические, методологические, информационные и иные мероприятия: 0 млн руб.				

15. Индикативные показатели, программы мониторинга и иные способы (методы) оценки достижения заявленных целей регулирования

15.1.	15.2.	15.3.	15.4.
Цели предлагаемого регулирования	Индикативные показатели	Единицы измерения индикативных показателей	Способы расчета индикативных показателей
Отсутствуют	-----	-----	-----
15.5. Информация о программах мониторинга и иных способах (методах) оценки достижения заявленных целей регулирования: Контроль за выполнением настоящих санитарных правил будет осуществляться уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в соответствии с законодательством Российской Федерации, в том числе в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Федеральным законом от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».			
15.6. Оценка затрат на осуществление мониторинга (в среднем в год):		Контроль за выполнением требований гигиенических нормативов будет осуществляться уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в пределах установленной численности его работников и бюджетных ассигнований, предусмотренных в федеральном бюджете на руководство и управление в сфере установленных функций	
15.7. Описание источников информации для расчета показателей (индикаторов): отсутствует			

16. Сведения о размещении уведомления, сроках предоставления предложений в связи с таким размещением, лицах, предоставивших предложения, и рассмотревших их структурных подразделениях разработчика

16.1. Полный электронный адрес размещения уведомления в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:
http://regulation.gov.ru/developer/project_npa.html?point=edit_project&record_id=2767&stage=1&stage_id=1749

16.2.	Срок, в течение которого разработчиком принимались предложения в связи с размещением уведомления о подготовке проекта акта: начало: « 17 » июня 2013 г.; окончание: «07 » июля 2013 г.
16.3.	Сведения о лицах, предоставивших предложения: отсутствуют
16.4.	Сведения о структурных подразделениях разработчика, рассмотревших предоставленные предложения: -
16.5.	Иные сведения о размещении уведомления: -

17. Иные сведения, которые, по мнению разработчика, позволяют оценить обоснованность предлагаемого регулирования

17.1.	Иные необходимые, по мнению разработчика, сведения: Не имеются
17.2.	Источники данных: Отсутствуют (место для текстового описания)

18. Сведения о проведении публичного обсуждения проекта акта, сроках его проведения, федеральных органах исполнительной власти и представителях предпринимательского сообщества, извещенных о проведении публичных консультаций, а также о лицах, представивших предложения, и рассмотревших их структурных подразделениях разработчика

18.1.	Полный электронный адрес размещения проекта акта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:
18.2.	Срок, в течение которого разработчиком принимались предложения в связи проведением публичного обсуждения проекта акта: начало: «17» октября 2014г.; окончание: «16» ноября 2014г.
18.3.	Сведения о федеральных органах исполнительной власти и представителях предпринимательского сообщества, извещенных о проведении публичных консультаций:
18.4.	Сведения о лицах, представивших предложения: Автоводоканал, Мильруд В.Е., Мельцер, Ефимочкин, Букин А.В., Смолянинов В.Н., Волгов Е.А., Савилов Д.Е.,