Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 1

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ  
ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36

[ОБ УТВЕРЖДЕНИИ](http://docs.cntd.ru/document/573140192%236580IP) **[САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-](http://docs.cntd.ru/document/573140192%236580IP)  
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И**

**РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ"**

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии [населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2020, N 29, ст.4504) и](http://docs.cntd.ru/document/901729631%237D20K3) постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном [санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31,](http://docs.cntd.ru/document/901765645) ст.3295; 2005, N 39, ст.3953)

постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" ([приложение](http://docs.cntd.ru/document/573140192%236580IP)).
2. Установить срок:
   1. [вступления в силу санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические](http://docs.cntd.ru/document/573140192%236580IP) [требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" и пункта 3](http://docs.cntd.ru/document/573140192%236560IO) настоящего постановления с 01.01.2021;
   2. действия санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические [требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" до 01.01.2027.](http://docs.cntd.ru/document/573140192%236580IP)
3. Признать 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", введенные в действие](http://docs.cntd.ru/document/901797161%236520IM) [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.09.2001 N 23](http://docs.cntd.ru/document/901797161) (зарегистрировано Минюстом России 28.09.2001, регистрационный N 2956);
* санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.2203-07 "Изменение N 1 к санитарно-эпидемиологическим [правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного](http://docs.cntd.ru/document/902042539%236540IN) [сырья и пищевых продуктов СП 2.3.6.1066-01". утвержденные постановлением Главного государственного санитарного](http://docs.cntd.ru/document/902042539) врача Российской Федерации от 03.05.2007 N 26 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный N 9612).

А.Ю.Попова

Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020 года, регистрационный N 61572

Приложение

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 2

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

УТВЕРЖДЕНЫ постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20 ноября 2020 года N 36

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-  
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И

РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ"

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - Правила) направлены на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции, в том числе на рынках и ярмарках, и к используемым при осуществлении такой деятельности зданиям, строениям, сооружениям, помещениям (далее - торговые объекты), территориям, оборудованию и транспортным средствам.
2. Обустройство, оборудование и содержание рынка, а также организация его деятельности по продаже продовольственных товаров должны осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации! и Правилами.
3. Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс [Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2007, N 1 (ч.1), ст.34; 2019 ^.V), N 49,](http://docs.cntd.ru/document/902021845) ст.6981).
   1. В стационарных торговых объектах должен быть организован производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в порядке и с периодичностью, определяемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.
   2. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры 2.
4. [Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии](http://docs.cntd.ru/document/901729631%238OK0LM)

населения"; приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) [опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и](http://docs.cntd.ru/document/902275195%237D20K3) 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 N 22111), с изменениями, внесенными [приказами Минздрава России от 15.05.2013 N 296н](http://docs.cntd.ru/document/499022273) (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный N 28970), [от 05.12.2014 N 801н](http://docs.cntd.ru/document/420240049) (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный N 35848), [приказом Минтруда России, Минздрава России от 06.02.2018 N 62н/49н](http://docs.cntd.ru/document/542618607) (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный N 50237), [приказом Минздрава России от 13.12.2019 N 1032н](http://docs.cntd.ru/document/564068542%2364U0IK) [(зарегистрирован Минюстом России 24.12.2019 N 56976), приказом Минтруда России, Минздрава России от 03.04.2020](http://docs.cntd.ru/document/564859732%2364U0IK) [N 187н/268н (зарегистрирован Минюстом России 12.05.2020 N 58320), приказом Минздрава России от 18.05.2020 N](http://docs.cntd.ru/document/564946908%237D20K3) 455н (зарегистрирован Минюстом России 22.05.2020 N 58430).

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 3

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

1. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации3 .
2. [Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](http://docs.cntd.ru/document/901729631%237D20K3).
3. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 2 года 4.
4. [Статья 29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии](http://docs.cntd.ru/document/901729631%237EK0KK) населения".
5. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И ИХ ТЕРРИТОРИИ
6. Размещение торговых объектов в многоквартирных домах, в том числе установка и эксплуатация в таких торговых объектах стационарных холодильных камер, холодильных агрегатов и грузоподъемников, а также погрузочно­разгрузочные работы в торговых объектах, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому должны осуществляться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях 5 .
7. СанПиН 2.1.2.2645-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и [помещениях", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от](http://docs.cntd.ru/document/902222351) 10.06.2010 N 64 (зарегистрировано Минюстом России 15.07.2010, регистрационный N 17833), с изменениями, внесенными [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.12.2010 N 175](http://docs.cntd.ru/document/902256358) (зарегистрировано Минюстом России 28.02.2011, регистрационный N 19948).

Погрузку и разгрузку материалов, продукции, товаров для торговых объектов, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому следует выполнять:

с торцов жилых зданий;

из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров;

со стороны автомобильных дорог.

Не допускается загрузка материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения.

1. Размещение в стационарных торговых объектах и рынках организаций, осуществляющих деятельность в сфере общественного питания, должно производиться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания.
2. Размещение стационарных торговых объектов, за исключением предусмотренных в [пункте 2.1 Правил](http://docs.cntd.ru/document/573140192%237DG0K9), и рынков на территории жилой застройки должно осуществляться при соблюдении расстояний до жилых домов в соответствии с требованиями санитарного законодательства^ .

[б Статья 12 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии](http://docs.cntd.ru/document/901729631%237DO0KD) населения"; постановление Правительства Российской Федерации от 03.03.2018 N 222 "Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно­[защитных зон" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, N 11, ст.1636; N 53 (часть II), ст.8666);](http://docs.cntd.ru/document/556716724) [СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных](http://docs.cntd.ru/document/902065388%236540IN)

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 4

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

[объектов", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от](http://docs.cntd.ru/document/902065388) 25.09.2007 N 74 (зарегистрировано Минюстом России 25.01.2008, регистрационный N 10995), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.04.2008 N 25](http://docs.cntd.ru/document/902100284) (зарегистрировано Минюстом России 07.05.2008, регистрационный N 11637), [от 06.10.2009 N 61](http://docs.cntd.ru/document/902180673) (зарегистрировано Минюстом России 27.10.2009, регистрационный N 15115), [от 09.09.2010 N 122](http://docs.cntd.ru/document/902235854) (зарегистрировано Минюстом России

1. регистрационный N 18699), [от 25.04.2014 N 31](http://docs.cntd.ru/document/499094323) (зарегистрировано Минюстом России 20.05.2014, регистрационный N 32330).
2. Над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, должны устанавливаться навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.
3. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ И ВОДООТВЕДЕНИЯ
4. Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно­питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений.

При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения, а также невозможности использования централизованных систем водоснабжения работа торговых объектов допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения и (или) систем автономного водоснабжения и водоотведения.

При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование устройств приема, хранения и расхода воды.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды, должна быть изготовлена из моющихся и нетоксичных материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией? . Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.

? Раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), [подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного](http://docs.cntd.ru/document/902249109%238PG0M0) [союза от 28.05.2010 N 299 "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе" (официальный сайт](http://docs.cntd.ru/document/902227557%2364U0IK) Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 28.06.2010) (далее - Раздел 16 ЕСТ).

1. Вода, используемая из систем централизованного и нецентрализованного водоснабжения, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой водеЗ . Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно­эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

3 СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего [водоснабжения", утвержденный постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации](http://docs.cntd.ru/document/901798042) от 26.09.2001 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 31.10.2001, регистрационный N 3011), с изменениями, внесенными [постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 07.04.2009 N 20](http://docs.cntd.ru/document/902156582) (зарегистрировано Минюстом России 05.05.2009, регистрационный N 13891), [от 25.02.2010 N 10](http://docs.cntd.ru/document/902203370) (зарегистрировано Минюстом России 22.03.2010, регистрационный N 16679), [от 28.06.2010 N 74](http://docs.cntd.ru/document/902225825) (зарегистрировано Минюстом России

1. регистрационный N 18009); СанПиН 2.1.4.1175-02 "Гигиенические требования к качеству воды [нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников", утвержденный постановлением Главного](http://docs.cntd.ru/document/901836057) государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.11.2002 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 20.12.2002, регистрационный N 4059).
2. При отсутствии в стационарных торговых объектах горячего централизованного водоснабжения допускается установка водонагревающих устройств.

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 5

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

1. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения должны находиться в исправном состоянии.
2. При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения стационарные торговые объекты допускается оборудовать внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений. Не допускается сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы, поглощающие колодцы и на прилегающую к ним территорию.

При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков допускается осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод.

1. Канализационное оборудование систем водоотведения в стационарных торговых объектах должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Водоотведение стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании должно обеспечиваться отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий. Приемники стоков внутренней сети канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

В производственных, фасовочных и складских помещениях торгового объекта не допускается нахождение канализационных стояков без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий.

В местах присоединении к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары, должен быть предусмотрен разрыв струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны.

1. ТРЕБОВАНИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ОТОПЛЕНИЯ, ВЕНТИЛЯЦИИ, КОНДИЦИОНИРОВАНИЯ ВОЗДУХА, ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ
2. Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами отопления, вентиляции и (или) кондиционирования воздуха, обеспечивающими нормируемые параметры микроклимата на рабочих местах производственных помещений (за исключением складских помещений и холодильных камер для хранения пищевой продукции, а также помещений, для которых установлены особые условия температурно-влажностного режима для пищевой продукции) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, установленными к температуре и влажности воздуха на рабочих местах 9 .

9 [СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах"](http://docs.cntd.ru/document/420362948%236560IO), [утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2016 N](http://docs.cntd.ru/document/420362948) 81 (зарегистрировано Минюстом России 08.08.2016, регистрационный N 43153) (далее - СанПиН 2.2.4.3359-16).

1. Система вентиляции (естественной и механической) в стационарных торговых объектах должна быть выполнена так, чтобы исключать риск загрязнения воздушной среды в помещениях организации и ухудшения для здоровья человека условий проживания, условий труда на рабочих местах в общественных и административных зданиях, в которых расположен торговый объект, а также порчу пищевой продукции при ее хранении.

Санитарно-бытовые помещения (туалеты, душевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вентиляции.

1. Помещения торговых объектов должны быть обеспечены естественным и (или) искусственным освещением, уровни которого в помещениях подготовки пищевой продукции, складских, санитарно-бытовых и административных помещениях, торговых залах должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных зданийЮ .

Ю СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному [освещению жилых и общественных зданий", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного](http://docs.cntd.ru/document/901859404%2364U0IK)

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 6

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

[врача Российской Федерации от 08.04.2003 N 34, зарегистрированным Минюстом России 23.04.2003, регистрационный](http://docs.cntd.ru/document/901859404%2364U0IK) [N 4443, с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской](http://docs.cntd.ru/document/902207994) Федерации от 15.03.2010 N 20 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2010, регистрационный N 16824).

1. В помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевой продукции лампы должны быть оборудованы специальными защитными устройствами для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла.
2. Уровни шума в торговых залах торговых объектов должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к уровням шума в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки.
3. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ
4. При осуществлении торговой деятельности необходимо соблюдать требования к последовательности (поточности), исключающей встречные или перекрестные потоки неупакованной пищевой и непищевой продукции, а также неупакованной непереработанной и готовой к употреблению пищевой продукции.
5. В торговых объектах, при наличии в них специализированных отделов, должны предусматриваться специально оборудованные помещения или зоны в указанных отделах для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов.

Фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка) продукции должны быть оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.

Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть оборудованы холодильным оборудованием в случае ее хранения.

1. Используемые в торговых объектах контейнеры, тележки и корзины для самообслуживания покупателей должны обрабатываться и храниться отдельно от торгового оборудования и инвентаря.
2. В торговых объектах должно быть предусмотрено помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное подводкой к нему холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения допускается хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте (местах).
3. В торговых объектах должны быть выделены складские помещения для раздельного хранения пищевой и непищевой продукции. При невозможности выделения раздельных складских помещений для пищевой и непищевой продукции допускается наличие одного помещения с размещением пищевой и непищевой продукции в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключающие соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнение и (или) изменение органолептических свойств пищевой продукции.

В торговых залах для реализации непищевой продукции должны быть выделены отдельные торговые зоны (отделы, секции, стеллажи).

1. Складские помещения для хранения пищевой продукции и помещения для подготовки пищевой продукции к продаже, а также охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений (канализационные трапы).
2. Материалы, используемые для внутренней отделки помещений торговых объектов, должны быть нетоксичными, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами.

Потолки, стены и полы всех помещений должны быть без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

1. Для работников торговых объектов должны быть предусмотрены туалеты, раковины для мытья рук с подводом горячей и холодной воды со смесителем. Туалеты для посетителей (при наличии) должны быть оборудованы отдельно

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 7

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

от туалетов для работников торговых объектов.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ И ПОСУДЕ
2. Используемое при реализации пищевой продукции оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией П .

И [Раздел 16 ЕСТ](http://docs.cntd.ru/document/902249109%238PG0M0).

1. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в соответствии с [пунктом 7.5 Правил](http://docs.cntd.ru/document/573140192%237DM0K8) холодильное оборудование должно быть оснащено термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения скоропортящийся пищевой продукции, а складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов должны быть оснащены средствами измерения температуры и влажности. Использование ртутных термометров для контроля температурного режима не допускается.
2. В случае использования в торговом объекте для рубки мяса деревянной колоды, её поверхность ежедневно по окончании работы должна зачищаться ножом и посыпаться пищевой солью, спиливаться при наличии повреждений, дефектов, не поддающихся зачистке ножом.
3. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕВОЗКЕ, ПРИЕМУ, РАЗМЕЩЕНИЮ И УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ

ПРОДУКЦИИ

1. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного [союза "О безопасности пищевой продукции"!^ , установленные к грузовым отделениям транспортных средств и](http://docs.cntd.ru/document/902320560) контейнеров и условиям перевозки пищевой продукции в них, а также требования к процессам перевозки (транспортирования), установленные в других технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции.
2. [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ГГР ТС 021/20111](http://docs.cntd.ru/document/902320560). принятый

[решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880](http://docs.cntd.ru/document/902320287) (официальный сайт Комиссии Таможенного союза [www.tsouz.ru](http://www.tsouz.ru), 15.12.2011) (далее - TP ТС 021/2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](http://docs.cntd.ru/document/902315502). ратифицированным Федеральным законом от [01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства](http://docs.cntd.ru/document/902314884) Российской Федерации, 2011, N 49, ст.7052); а также [Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014](http://docs.cntd.ru/document/420205962), [ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском](http://docs.cntd.ru/document/420224346) экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, N 40, ст.5310).

Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны использовать санитарную одежду, проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках 13.

1. [Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](http://docs.cntd.ru/document/901729631%237D20K3).
2. В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей её прослеживаемость 14.
3. [Статья 4 ТР ТС 021/2011](http://docs.cntd.ru/document/902320560%237DI0KA).
4. Пищевая продукция должна приниматься в таре и упаковке с ненарушенной целостностью.
5. Для пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 8

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка должны сохраняться до момента реализации пищевой продукции.

1. В целях контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем, должен проводиться ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных и (или) электронных носителях.
2. Пищевая продукция должна размещаться в торговом объекте с учетом исключения нарушения ее запаха (товарное соседство).
3. Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем.

Фасовка непищевой продукции в отделах (секциях) по реализации пищевой продукции, а также в фасовочных помещениях для пищевой продукции не допускается.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, должна быть изъята из торгового зала и размещена отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации потребителю.

1. В складских и фасовочных помещениях пищевая продукция должна быть размещена на стеллажах или поддонах. Не допускается хранение непосредственно на полу неупакованной в транспортную тару пищевой продукции.

Не допускается соприкосновение пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления. Не допускается хранение пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон, за исключением упакованной в потребительскую или транспортную упаковку и не требующей специальных температурно-влажностных условий хранения.

1. В холодильных камерах должны быть созданы условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры.

Мороженое мясо должно храниться на стеллажах или поддонах.

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

1. В торговых объектах должны быть обеспечены условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.
2. Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в складских помещениях и (или) торговом зале на стеллажах. При хранении хлеба и хлебобулочных изделий не допускается их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений.

В случаях обнаружения в процессе хранения или реализации признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.

1. Прием кондитерских изделий с кремом должен осуществляться в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку.
2. Сыпучие пищевые продукты должны храниться в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях,установленных производителем продукции.

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 9

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

Сыпучие пищевые продукты должны храниться в складских помещениях штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.

1. В торговых объектах должны быть обеспечены условия для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями продукции.

Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов должно осуществляться без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке.

1. Лед, используемый для приготовления и охлаждения пищевой продукции, должен изготавливаться из питьевой воды.
2. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
3. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем.

Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.

1. Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка непереработанной пищевой продукции должна производиться раздельно от пищевой продукции, готовой к употреблению (в специальных отделах или секциях, или на отдельных весах).

Персонал, осуществляющий уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие не должны привлекаться для подготовки пищевой продукции к продаже.

1. При подготовке пищевой продукции к реализации продавцом должен использоваться промаркированный инвентарь для каждого вида пищевой продукции.

Не допускается использование разделочных досок и ножей, предназначенных для разделки продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов, для нарезки готовой к употреблению пищевой продукции.

Разделочные доски и ножи должны храниться в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и использоваться по назначению.

1. Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка), должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключающие непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки.
2. В торговых объектах не допускается:

а) взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка), без упаковки;

б) продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению;

в) упаковывание пищевой продукции под вакуумом.

1. Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения 15 .
2. [Пункты 5 и 6 части 4.12 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее](http://docs.cntd.ru/document/902320347%238OS0LQ) маркировки" (TP ТС 022/2011), принятого [решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881](http://docs.cntd.ru/document/902320288%237D20K3) (официальный

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 10

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с [Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011](http://docs.cntd.ru/document/902315502). ратифицированным Федеральным [законом от 01.12.2011 N 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание](http://docs.cntd.ru/document/902314884) [законодательства Российской Федерации. 2011, N 49. ст.7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе](http://docs.cntd.ru/document/420205962) [от 29.05.2014. ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о](http://docs.cntd.ru/document/420224346) Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации. 2014, N 40. ст.5310).

1. Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции должен производиться раздельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.
2. В торговых объектах допускается осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки или иную потребительскую упаковку при условии наличия специально выделенного и оборудованного помещения.
3. Реализуемая живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях. обеспечивающих их жизнедеятельность. без ограничения срока годности. Емкости. предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных. должны быть произведены из материалов. не изменяющих качество воды. и оборудованы устройством. обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных.
4. Для замороженной пищевой продукции. размещенной в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка. должны быть обеспечены условия ее хранения. установленные изготовителем.

Витрины самообслуживания должны быть оборудованы средствами контроля температурного режима.

1. Не допускаются для реализации населению:

а) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;

б) пищевая продукция. не соответствующая органолептическим показателям;

в) негерметичные. деформированные. консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;

г) позеленевшие клубни картофеля;

д) размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;

е) пищевая продукция с истекшими сроками годности;

ж) пищевая продукция без маркировки. предусмотренной требованиями технических регламентов;

з) не выпотрошенная птица (за исключением дичи). яйца с загрязненной скорлупой. с пороками и дефектами. утиные и гусиные яйца. продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надрезами.

Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках допускается при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.

1. Доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях. обеспечивающих их качество. безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.
2. Допускается продажа овощей и фруктов. бахчевых культур с лотков. тележек и на открытых. специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.
3. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К НЕСТАЦИОНАРНЫМ ТОРГОВЫМ ОБЪЕКТАМ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И ЯРМАРОК

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 11

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

1. При организации торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.
2. Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с [пунктом 3.1 Правил](http://docs.cntd.ru/document/573140192%237DA0K5). В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики.

Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета.

1. Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке.
2. Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.
3. Реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде.

Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

1. При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:

а) ежедневная уборка;

б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;

в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.

1. Оборотная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.
2. Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой XI Правил.
3. Продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе 16 , товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие её прослеживаемость.
4. [Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](http://docs.cntd.ru/document/901729631%237D20K3).
5. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ, ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ
6. На территориях торговых объектов хозяйствующими субъектами должна проводиться ежедневная уборка. Уборка с использованием дезинфицирующих средств должна проводиться не реже 1 раз в месяц.
7. Твердые коммунальные и иные отходы (далее - отходы) должны собираться в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием. Накопление и транспортирование отходов должно осуществляться в соответствии с законодательством Российской Федерации 17. Допускается временное хранение бывших в

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 12

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

употреблении упаковки и упаковочных материалов без органических остатков и загрязнений на поверхности упаковки и упаковочных материалов в специально отведенных местах (в отдельном помещении, зоне, секции, отделе), за исключением торгового зала, производственных, в том числе фасовочных помещений, коридоров. При накоплении отходов в мусоросборниках должна быть исключена возможность их загнивания и разложения. Хозяйствующие субъекты обязаны обеспечить проведение промывки и дезинфекции мусоросборников, а также уборку, дезинсекцию и дератизацию места (площадки) накопления твердых коммунальных отходов.

1. [Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"](http://docs.cntd.ru/document/901711591) (Собрание

законодательства Российской Федерации, 1998, N 26, ст.3009; 2020, N 15 (ч.!), ст.2240); СанПиН 2.1.7.3550-19 ["Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий муниципальных образований", утвержденные](http://docs.cntd.ru/document/564067935%236560IO) [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.12.2019 N 20](http://docs.cntd.ru/document/564067935%2364U0IK) (зарегистрировано Минюстом России 25.12.2019, регистрационный N 56981).

На территории торговых объектов разрешается организация приема и хранения стеклотары от населения при выделении отдельных помещений для ее хранения либо установки специальных автоматов для приема стеклотары.

1. Пищевые отходы и санитарный брак должны собираться в выделенные емкости с крышками, имеющие соответствующую маркировку. Допускается временное хранение пищевых отходов в отдельно выделенной холодильной камере (при ее наличии) или ином выделенном холодильном оборудовании.

Холодильная камера (холодильное оборудование) и емкости после удаления пищевых отходов должны подвергаться мойке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Должно быть выделено место для мытья тары, предназначенной для пищевых отходов.

1. Во всех помещениях ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств. Уборка торгового зала проводится ежедневно в конце рабочего дня с применением моющих средств. В туалетах уборка ежедневно должна проводиться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
2. Один раз в месяц должна проводиться уборка всех помещений торговых объектов, а также мытье оборудования и инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
3. Для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. Уборочный инвентарь для туалета маркируется и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или в отведенном для него месте отдельно от другого уборочного инвентаря.

По окончании уборки помещений уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в специально отведенном для него месте.

1. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений и мытья торгового инвентаря и оборудования, должны применяться в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями и храниться в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенных местах. Не допускается хранение в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией.
2. В помещениях торговых объектов не должно быть насекомых и грызунов.

В торговых объектах должны проводиться мероприятия по дезинсекции и дератизации, в том числе инженерно­технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения насекомых и грызунов, порядок и периодичность которых определяется хозяйствующим субъектом с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил18,19 .

1. СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению

дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое [значение", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от](http://docs.cntd.ru/document/456088413)

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к Страница 13

условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 ноября 2020 г. № 36 Санитарно-эпидемиологические правила от 20 ноября 2020 г. № 2.3.6.3668-20

[07.06.2017 N 83 (зарегистрировано Минюстом России 27.09.2017, регистрационный N 48345).](http://docs.cntd.ru/document/456088413)

СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных [мероприятий", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от](http://docs.cntd.ru/document/420223924) 22.09.2014 N 58 (зарегистрировано Минюстом России 26.02.2015, регистрационный N 36212).

В объектах торговли не допускается содержать животных и птиц.

1. Мытье торгового инвентаря и оборудования ручным способом осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств соответствующего назначения.
2. Изотермические емкости автоцистерн, используемые для реализации кваса, пива и молока, подвергаются мойке и дезинфекции на предприятии-изготовителе данной пищевой продукции.
3. Режим мытья автоматов по продаже пищевой продукции обеспечивается в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.
4. Обработка пиво- и виноразливочного оборудования, используемого в торговых объектах, проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
5. ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ
6. Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны:

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела сообщать об этом руководству организации.

1. Мыло или иное моющее средство для рук, туалетная бумага, одноразовые полотенца или устройства для сушки рук должны быть в наличии в торговом объекте постоянно.
2. Работники торговых объектов, имеющие контакт с пищевой продукцией, обеспечиваются санитарной одеждой. Для уборки помещений выделяется отдельная санитарная одежда.

Замена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения. Хранение и стирка санитарной одежды должны осуществляться отдельно от личной одежды работников.

1. Работники, занятые проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях торговых объектов, должны работать в не загрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде, переносить инструменты в закрытых ящиках.

Электронный текст документа подготовлен АО "Кодекс" и сверен по: Официальный интернет-портал правовой информации [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru), 21.12.2020,

N 0001202012210116