**Уважаемые руководители объектов торговли!**

Постановлением Главного государствен-ного санитарного врача РФ от 20.11.2020 № 36 утверждены «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» в которых установлены:

**Требования к помещениям торговых объектов**

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.

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.

Используемые в торговых объектах контейнеры, тележки и корзины для самообслуживания покупателей должны обрабатываться и храниться отдельно от торгового оборудования и инвентаря.

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).

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).

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).

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.

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 от туалетов для работников торговых объектов.

**Требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок**

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.

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](consultantplus://offline/ref=6F9BC3930139DCE68155CB6521B5D31B15A2286A431A4691330235B6F158F4FDE37812C98576B35144E1A9FF33741BEFD398DA209AFFF269m3w9G) Санитарно-эпидемиологических требований.

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.

Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке.

Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

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.

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.

Оборотная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.

Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены.

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, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

**За консультацией Вы можете обратиться в рабочие дни по адресу:** г. Сургут, ул. Бажова, 16, каб. 234

либо **по телефону**: ф.: 8(3462) 529-051,526-596, 526-580;

- **e-mail:** permyakovaen@admsr.ru



**Комитет экономического развития администрации Сургутского района**

**Памятка для субъектов предпринимательства**

**Санитарные требования**

**к торговым объектам**