

Требования Роспотребнадзора к объектам торговли

Требования к территории

Территория на которой располагается магазин или нестационарный торговый объект (ларек, киоск, павильон) должна быть чистой и ухоженной, при крупном магазине нужно облагородить и примыкающую зону с организацией подъездных путей.

Если ваша торговая точка будет крупной (от 1000 квадратов), то обязательным считается обустройство СЗЗ (защитной зоны) в 50 метров.

Если ваша торговая точка передвижная, ее можно располагать только в местах, где имеются санузлы или она должна иметь туалет и рукомойник.

Требования к размещению магазина

Санитарные нормы разрешают устройство продовольственных торговых точек на первых этажах жилых зданий, во встроенно-пристроенных помещениях, в ТРЦ и отделах товаров смешанного типа.

Для магазинов продовольственной направленности, размещенных в жилых зданиях, пристроенных к ним помещениях, встроенных в такие здания, во встроенно-пристроенном исполнении имеются ряд ограничений. Так, нельзя обустраивать в таких зданиях и сооружениях торговые объекты:

- крупных размеров от 1000 квадратов и более;
- специализированные рыбные магазины любой площади, особенно торгующие живой рыбой;
- специализированные "зеленые", то есть овощные торговые точки.

Разрешены хлебные магазины, точки реализующие товар в упаковках, в том числе в замороженном виде (пельмени, мороженное, мясные полуфабрикаты) и напитки.

Требования к планировке помещения

Для магазина продуктов есть обязательный набор помещений, который должен присутствовать:

- торговая часть (бокс, прилавок, часть комнаты, зал);
- складская зона, предназначенная для приемки товара и его хранения;
- помещения бытового назначения.

При открытии ларька, торгового павильона, его площадь делится на складскую и торговую части. Причем деление довольно условное. Кроме этого, продуктовый ларек может быть открыт только на территории с туалетом и умывальником для мытья рук.

Для магазинов от модульных до капитальных требования следующие:

1. Склады оборудуются столами и прочим инвентарем для подготовки продуктов к реализации. Кроме этого, они должны иметь приборы для ежедневной проверки температурно-влажностного режима (это касается стационарных точек).
2. Помещения, подготовленные под хранение товара делают "слепым" (не проходным).
3. Такие магазины оборудуются отдельной вентиляцией, отоплением. К ним подводится вода. Причем подведения холодной воды не достаточно.
4. В капитального плана магазинах выделяются комнаты под моечные. К раковинам и моечным ваннам обязателен подвод горячей линии водоснабжения.
5. Если магазин располагается в ТРЦ или доме жилого типа, то комнаты для хранения товаров и витрины не располагают под туалетом либо ванной комнатой.
6. Складская зона должна быть прохладной, высокие и чрезмерно низкие температуры являются нарушением режима хранения продуктов.
7. Стены для хранения и реализации товара с минимальным сроком реализации (скоропортящегося) либо выкладывают плиткой, либо покрываются моющимися красками (синтетическими).
8. Полы делаются влагостойкими и влагонепроницаемыми.

Каждый день магазин подвергается влажной уборке. Для хранения ветоши, швабр, дезсредств должно быть либо предусмотрено помещение, либо выделен и промаркирован шкаф. Для капитальных крупных магазинов требований будет значительно больше.

В крупных магазинах делаются моечные, предназначенные для обработки разделочного инвентаря. Они должны иметь площадь 4-8 квадратов и оборудоваться двухгнездными ваннами.

Помещения капитально построенных магазинов нормированы по высоте, м:

- холодильные камеры - не менее 2,4 метра;
- Цоколь, подвал - от 2,7 метров;
- Зоны торговли - минимум - 3,3, максимальная высота - 4,2.

При наличии прилавков проход для работника составляет 0,9-1,2 м (последняя цифра относится к мясным лавкам). Магазин оборудуется двумя выходами:

- для потребителей;
- для сотрудников и доставки товара

Требования к вентиляции

При площади магазина 150 кв.м. и более все помещения магазина оборудуются как приточной вентиляцией, так и вытяжным ее элементом. В небольших магазинах достаточно естественной вентиляции.

В стационарных торговых точках для разных помещений требуется своя отдельная вентиляция. Например, ею оборудуют:

- помещения санитарного назначения и бытовые зоны;
- камеры для хранения плодово-овощной продукции и зелени (охлаждаемые);
- другие помещения торгового предприятия.

Каждая из систем имеет свои особенности. Первые помещения оборудуются естественным побуждением к вытяжке, вторые - приточной механической вентиляцией с подогревом воздуха в зимний период.

Вентиляционные отверстия должны быть забраны мелкоячеистой сеткой из металла. Если в магазине смонтирована механическая вентиляция, воздух рекомендуется очищать. Воздух для подачи в магазин забирается на высоте от 2 метров над землей. Шахты вытяжной вентиляции должны выступать над крышей на 1 метр.

Если ваш магазин располагается в строении жилого типа, вы должны сделать автономную вентиляцию, совершенную отдельную от системы здания. Если вы планируете продавать в вашем магазине вместе с продуктами промышленные изделия, то склады для них должны быть отдельными и с отдельной вентиляцией.

Если ваш магазин достаточно крупный, чтобы иметь моечные, то такие помещения оборудуют местными системами вытяжки и канализацией, обустроенной через воздушный разрыв.

Отопление

Магазины продовольственного типа должны иметь отопление, способное поддерживать комфортную для работы сотрудников и нахождения покупателей температуру, и условия хранения товара.

В торговой зоне показатели термометра должны быть:

- от +18°C зимой;
- до +25°C летом.

Это требование касается капитальных сооружений, магазинов размещенных в домах жилого назначения и продуктовых магазинов модульного типа.

Освещение

Магазины могут освещаться солнечным светом, лампами накаливания, люминесцентными светильниками и светодиодными элементами. Обычно в магазинах используется комбинированное освещение.

Все осветители в помещениях для приема, сортировки, хранения, а также продажи продуктов закрываются защитными плафонами, предотвращающими попадание осколков разбитой лампы на товар.

Окна должны быть легко доступны для очистки от загрязнения (это позволит солнечным лучам в достатке проникать торговую зону и склады). При избытке солнечного света следует использовать жалюзи.

Шумы и вибрация

Требования к этим параметрам важны в особенности для владельцев магазинов продуктов, располагающих свое предприятие в жилых зданиях. Уровни шума в самом магазине и в

прилегающих к вашей торговой точке помещениях не должны превышать предельные нормы. Это же касается вибрации.

При обустройстве торговой точки в здании жилого типа, мероприятия по звукоизоляции просто обязательны. Иначе вы не сможете работать из-за постоянных жалоб соседей.

Требования к воде и канализации

Магазины, реализующие продукты питания оборудуются:

- водопроводом хозяйственно-питьевого типа;
- канализацией. .

Если имеются моечные, то в таких помещениях все приемники, заполняющиеся стоками, оборудуются затворными клапанами гидравлического типа (сифонами).

Канализация магазина и строения (жилого/нежилого, если магазин располагается на его территории) не должны соединяться. Все горизонтально расположенные отводы сливного трубопровода должны быть легко доступны для прочистки.

Отводы канализационных труб в складе для хранения продуктов не могут быть размещены под потолком. Стоки (неочищенные и необеззараженные) нельзя сбрасывать в водоемы, тем более выливать их в грунт. Все стационарные торговые точки должны иметь санузлы.

Требования к оборудованию

Нормы и правила касаются тары, оборудования и всяческого инвентаря, которое контактирует с товаром. Согласно им, весь инструментарий маркируется и используется для одного вида товара.

Закупленное для магазина оборудование, должно быть куплено в официальном порядке и иметь сертификаты. Любая посуда, и все, что контактирует с продуктами питания должно соответствовать санитарным нормам.

В мясных магазинах колоды для разрубки туш устанавливаются на спецподставки. Все холодильники снабжаются термометрами (не ртутными), желательно оснащать их и термореле.

Хранение продукции и ее реализация

Таких требований очень много и зависят они от специфики магазина. Можно выделить несколько общих требований. Например, нельзя принимать и реализовывать продукты:

- в поврежденной таре, консервированной продукции с дефектами упаковки
- подвергшиеся повторной заморозке;
- не расфасованные (кроме разрешенных законодательством РФ), нефасованная продукция отпускается с помощью специального инвентаря, то есть не руками);
- с истекшим сроком;
- непотрошеной птицы;
- битых или грязных яиц;

- без правильной и достоверной информации на этикетке;
- без документов подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- сырое мясо, если на нем нет ветклейма;
- домашней продукции, даже солений и маринадов;
- любого товара со следами порчи (гниения, плесени и т. п.);
- загрязненные любым способом продукты, например, упавшие на пол.

Готовые блюда на развес нельзя продавать, если с момента распаковки прошло более полусуток. Хранятся продукты, кроме скоропортящихся, при температуре +6°C.

Требования к персоналу

Все работники любых торговых точек проходят медосмотры (при устройстве на работу и ежегодный), гигиеническую подготовку и аттестацию. Они должны иметь Личные медицинские книжки.

Работает персонал стационарных точек:

- в чистой рабочей одежде;
- с вымытыми руками;

При появлении признаков инфекционного поражения кишечника, респираторной инфекции, болезней кожи рук обращаться в медучреждения за помощью и информировать руководство.

Не разрешается продавцам пить кофе и кушать на рабочем месте. Запрещено курение и распитие алкоголя при выполнении своих обязанностей.

Полные требования можно посмотреть в Санитарных правилах СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» .