МИНИСТЕРСТВО ТОРГОВЛИ СССР

ПРИКАЗ
от 24 декабря 1979 г. N 297

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ КОЛХОЗНЫХ РЫНКОВ

1. Утвердить и ввести в действие согласованные с Министерством сельского хозяйства СССР и Министерством здравоохранения СССР прилагаемые Санитарные правила для колхозных рынков.

2. Министерствам торговли союзных республик довести утвержденные настоящим Приказом Санитарные правила для колхозных рынков до торговых организаций и предприятий, до всех колхозных рынков, широко информировать о них покупателей, организовать изучение Правил соответствующими работниками и установить контроль за строгим соблюдением их.

3. Признать утратившими силу Санитарные правила для колхозных рынков, утвержденные циркулярным письмом Министерства торговли СССР от 22 февраля 1955 г. N 084.

Министр
А.И.СТРУЕВ

Утверждены
Приказом Министерства торговли СССР
от 24 декабря 1979 г.

Согласованы

Заместитель Главного
государственного ветеринарного
инспектора СССР
Л.П.МАЛАНИН
3 октября 1979 года

Заместитель Главного
государственного санитарного
врача СССР
В.Е.КОВШИЛО
26 ноября 1979 года

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ КОЛХОЗНЫХ РЫНКОВ

1. Общие положения

1.1. Настоящие Санитарные правила определяют:

санитарные требования к территории, устройству, к торгово-технологическому оборудованию, инвентарю, содержанию колхозных рынков, к продаже продуктов, а также определяют обязанности администрации рынков по соблюдению санитарных правил.

1.2. Проектирование и строительство новых колхозных рынков производится по типовым и индивидуальным проектам, согласованным в установленном порядке с органами и учреждениями эпидемиологической службы, ветеринарной службы и пожарного надзора и с торговыми органами исполкомов Советов народных депутатов.

1.3. Реконструкция и капитальный ремонт колхозных рынков производится по проектам, согласованным с санэпидстанциями и учреждениями ветеринарной службы.

1.4. Настоящие Правила распространяются на рыночные комплексы всех типов, как существующие, так и вновь строящиеся или реконструируемые.

2. Санитарные требования к территории колхозного рынка

2.1. Расчетные показатели количества торговых мест на колхозном рынке на 1000 жителей городского и сельского населения определяются строительными нормами и правилами, утвержденными Госстроем СССР.

2.2. Территория колхозного рынка разграничивается на зоны:

торговую;

благоустроенную рыночную для покупателей;

для стоянок индивидуального транспорта;

хозяйственную, площадку для сбора мусора.

В торговой зоне отводятся следующие площади:

для торговли сельхозпродуктами в крытых рынках, павильонах, ларьках, киосках, для бюро торговых услуг;

для торговли сельхозпродуктами на площадках открытых или под навесом;

для торговли сельхозпродуктами с возов и автомашин;

для торговли живой птицей и скотом;

для предприятий общественного питания и бытового обслуживания;

для гостиницы или дома колхозника, гаража;

для торговли продовольственными товарами государственной торговли и потребительской кооперации;

для торговли непродовольственными товарами магазинами государственной торговли.

Примечание. На открытых торговых площадках может осуществляться торговля только растительными продуктами: картофелем, овощами, зеленью, фруктами, бахчевыми; цветами.

2.3. Размеры земельных участков рынка устанавливаются решением исполкома местного Совета народных депутатов на основании мощности и объемно-планировочных решений рынка с учетом численности населения, пользующегося услугами рынка, и исходя из местных условий.

2.4. Выбор участков для строительства рыночных комплексов, павильонов и других объектов колхозной торговли осуществляется с учетом развития всей сети торговых предприятий города в целом по согласованию с санэпидстанциями, а также архитектурно-планировочными организациями.

2.5. При выборе участка для рынка учитывается допустимый радиус равномерного обслуживания населения и обеспечение удобных транспортных связей с внутригородским и внешним транспортом.

2.6. Колхозный рынок не должен выходить непосредственно на проезжую линию проспектов и основных улиц, он должен отстоять от городских магистралей, проезжих дорог и улиц на расстоянии не менее 30 м.

2.7. Земельный участок колхозного рынка располагается на расстоянии не менее 1,5 км от мест обезвреживания отбросов и не менее 500 м от промышленных предприятий и складов, в которых производство или хранение связано с выделением пыли и сильным запахом, а также других объектов, которые могут быть источником загрязнения рынка и распространения инфекционных заболеваний.

2.8. Колхозный рынок в сельской местности располагается по возможности на окраине села, в некотором удалении от жилых домов и вместе с тем вблизи районных дорог, удобно связывающих рынок с окружающими селами.

2.9. Территория колхозного рынка, подъездных путей и подходов к нему асфальтируется и благоустраивается. При этом предусматриваются уклоны поверхности асфальтного покрытия территории для стока ливневых и талых вод.

2.10. Территория рынка очищается до начала торговли и по окончании ее, с обязательной в

теплое время года предварительной поливкой всей территории;

в сухую летнюю погоду территория рынка обязательно поливается не менее четырех раз в течение дня, в зимнее время года территория рынка (проезды, проходы) систематически очищается от снега и льда;

текущая уборка рынка проводится непрерывно в течение всего торгового дня - при условии предупреждения загрязнения продуктов;

один раз в месяц проводится санитарный день с тщательной уборкой и дезинфекцией павильонов, оборудования и всей территории рынка.

2.11. Для сбора мусора на территории рынка устанавливаются мусоросборники и урны, а в помещениях - урны.

2.12. Мусоросборники и урны ежедневно по окончании торговли очищаются и хлорируются, мусор с территории вывозится ежедневно.

2.13. Колхозный рынок обеспечивается в достаточном количестве уборочным инвентарем, щетками, обтирочными материалами, моющими и дезинфицирующими и дератизационными средствами.

Дезинфицирующие средства хранятся изолированно в закрытом помещении, а уборочный инвентарь - в специально оборудованных местах.

3. Санитарные требования к устройству рыночных комплексов, павильонов, других помещений

3.1. В состав рынка должны входить следующие основные группы помещений и площадок: торговые; для приемки, контроля, хранения и подготовки продуктов к продаже; коммунально-бытовые, административные, подсобно-хозяйственные и технические помещения.

3.2. Стены торгового зала, а также стены помещений моечных, душевых, санитарных узлов облицовываются на высоту 1,8 м водоустойчивыми синтетическими материалами, глазурованной плиткой или окрашиваются масляными или водоустойчивыми синтетическими красками, разрешенными Минздравом СССР.

Стены холодильных камер облицовываются глазурованной плиткой на высоту не менее 1,8 м.

3.3. Для поддержания должного санитарного состояния рыночных комплексов и павильонов ежегодно к началу весенне-летнего сезона производится косметический, а при необходимости капитальный ремонт зданий рынка, павильонов, палаток, помещений для хранения пищевых продуктов, камер хранения, помещений мясо-молочных и пищевых контрольных станций (лабораторий ветсанэкспертизы), низкотемпературных камер.

3.4. В помещениях рынка оборудуются фонтанчики для питья, умывальники, моечные для торгового инвентаря, фруктов и овощей.

3.5. Для хранения личных вещей работников рынка оборудуются гардеробы, а для хранения торгового инвентаря выделяется специальная хозяйственная кладовая.

3.6. На рынке, где реализуются скоропортящиеся продукты, обеспечивается кратковременное хранение их в холодильниках, камерах с выделением особой низкотемпературной камеры, находящейся в ведении мясо-молочной и пищевой контрольной станции, для хранения мяса, подлежащего лабораторному исследованию для решения вопроса о возможности его реализации.

3.7. Помещения рынка должны содержаться в чистоте, для чего проводится ежедневная тщательная их уборка.

4. Санитарные требования к водоснабжению, канализации

4.1. Все рыночные строения должны быть подключены к городским магистралям водопровода, канализации, отопления и электроснабжения.

4.2. В случае отсутствия в районе расположения рынка централизованного водопровода допускается устройство местной системы водоснабжения с выбором источника по согласованию с санэпидстанцией.

4.3. При наличии водопровода и канализации на рынке оборудуются санитарные узлы, которые располагаются на расстоянии не менее 25 м от крайних мест торговли пищевыми

продуктами.

На рынке, где канализация отсутствует, допускается устройство санитарных узлов на улице с водонепроницаемым выгребом на расстоянии не ближе 50 м от крайних мест торговли пищевыми продуктами.

Санитарные узлы должны иметь удобные замощенные и освещенные подходы, а также ясные указатели о их местонахождении.

4.4. Место расположения умывальников на рынке, не имеющем канализации, согласовывается с санэпидстанцией.

Устройство поглощающих колодцев на территории рынка запрещается.

4.5. В случае отсутствия канализации на рынке порядок удаления и спуска хозяйственных сточных вод определяется по согласованию с органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

4.6. Санитарные узлы и умывальники должны содержаться в исправности, чистоте и ежедневно дезинфицироваться.

4.7. Персоналу, обслуживающему санитарные узлы, запрещается заниматься другими работами на рынке.

5. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю

5.1. Рынок должен быть снабжен в достаточном количестве инвентарем и торгово-технологическим оборудованием: прилавками, столами или стойками для торговли, стульями, скамейками или табуретками для торгующих.

5.2. Места торговли скоропортящимися продуктами оборудуются охлаждаемыми прилавками.

5.3. Прилавки, столы для продажи сельскохозяйственных продуктов покрываются листовым пластиком, нержавеющей сталью, листами алюминиевых сплавов и другими материалами, допущенными для указанных целей Минздравом СССР.

5.4. В пользование торгующим на рынке предоставляется торговый инвентарь: весы, гири, кружки, чашки, ножи, вилки, ложки, лопатки, щипцы, совки, топоры, воронки, лейки, мерки, крючки, столы, колоды для разруба мяса, бочки, корзины, мешки, сетки, ведра и т.п.

5.5. Торговый инвентарь должен быть из нержавеющих, легко моющихся и других материалов и содержаться в чистоте.

5.6. Используемые при продаже мяса лотки, вилки, топоры, ножи и другой инвентарь должен ежедневно промываться горячей водой с добавлением моющих средств, разрешенных Минздравом СССР, или 0,5 - 2-процентным раствором кальцинированной соды.

Молочную тару и мерные кружки для розлива молока использовать для других целей не разрешается.

Для кисломолочных продуктов - сметаны, творога - допускается использование деревянной тары.

6. Санитарные требования к продаже сельскохозяйственных продуктов

6.1. На рынке к продаже допускаются только доброкачественные продукты; все привозимые продукты в установленном порядке подвергаются проверке на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях.

6.2. Мясные, молочные продукты и яйца допускаются к продаже только поступающие из хозяйств, благополучных по инфекционным заболеваниям скота и птицы, что должно быть подтверждено соответствующим документом ветеринарной службы.

6.3. Мясо и мясопродукты, допущенные к продаже на рынке, размещаются в обособленных павильонах на столах, прилавках или подвешиваются на металлических луженых крючках.

6.4. На рынках в районах, имеющих национальные особенности, для продажи свинины и конины выделяются специальные столы и топоры для разруба.

6.5. Продажа голья, ног и голов скота допускается только на отдельных столах.

6.6. Места для продажи на рынке живой птицы и скота устанавливаются санэпидстанцией и учреждениями ветеринарной службы.

6.7. Для продажи живой домашней птицы отводятся специальные места преимущественно на открытой площадке, оборудованные ярусными клетками из расчета 1 кв. м площади клетки на 10 - 15 птиц.

6.8. Живой скот допускается к продаже лишь после осмотра и разрешения ветнадзора (при предъявлении справки или ветеринарного свидетельства) и на специально отведенной территории, не связанной с рынком и отстоящей от его границ и от жилых кварталов не менее чем на 200 м.

6.9. Молоко и молочные продукты продаются в специально оборудованных павильонах (отделах). Молоко и молочные продукты допускаются к ветеринарно-санитарной экспертизе при наличии у владельца "Личной медицинской книжки", выданной на мясо-молочной и пищевой контрольной станции рынка, и справки на право продажи молока и молочных продуктов, выданной ветеринарной службой по месту жительства владельца.

Порядок проведения профилактических медицинских обследований устанавливается учреждениями санитарно-эпидемиологической службы.

На посуде с молоком и молочными продуктами наклеивается этикетка ветеринарно-санитарной экспертизы.

6.10. Молоко, масло, сметана, творог должны быть в чистой таре (посуде) - глазурованной, глиняной, алюминиевой, бидоны должны иметь чистые, плотно закрывающиеся крышки.

6.11. Мед принимается на ветеринарно-санитарную экспертизу при наличии у владельца ветеринарной справки (или ветеринарного свидетельства при продаже меда за пределы района) и ветеринарно-санитарного паспорта пасеки.

После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на посуду с медом наклеивается этикетка:

белого цвета - для качественного меда,

синего цвета - для меда низкого качества и падевого.

6.12. Торговля овощами, зеленью, грибами свежими, фруктами производится со столов, возов, машин, а также из корзин, бочек, ящиков, мешков, которые размещаются на подставках или настилах, предохраняющих продукты от непосредственного соприкосновения с землей.

6.13. Совмещение торговли на столах овощами и фруктами, ягодами и соленьями не разрешается.

Продажа испорченных или загнивших овощей и зелени, фруктов и ягод запрещается.

Торговля картофелем производится в обособленном месте.

6.14. Продажа соленых, квашеных и маринованных фруктов и овощей производится только из деревянной, эмалированной посуды: покупателю эти продукты отпускаются специальными лопатками или черпаками.

6.15. Для продажи сухих грибов отводятся специально оборудованные места, оснащенные вешалами.

6.16. Мука, мучные, зерновые, крупяные продукты должны находиться в чистых мешках или другой таре, размещаемой на подставках, стеллажах, досках, и отпускаться в чистую бумагу или в чистую тару покупателя.

6.17. На колхозном рынке запрещается продажа частными лицами кондитерских и кулинарных изделий, мясных и рыбных изделий, мясных и рыбных полуфабрикатов домашнего приготовления, соленых, маринованных грибов домашнего приготовления и герметически упакованных консервированных продуктов, а также зерновых, крупяных продуктов, загрязненных семенами вредных сорняков, лекарственных растений.

7. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами

7.1. Дирекция рынка обязана обеспечивать на территории и во всех помещениях рынка проведение в течение всего года мероприятий по борьбе с мухами и грызунами.

7.2. Для предупреждения появления грызунов щели в полу, отверстия в потолках, стенах и полах вокруг механических вводов заделываются цементом, железом или кирпичом;

вентиляционные отверстия в подвалах и каналы закрываются металлическими сетками, люки оборудуются плотными крышками или металлической решеткой.

7.3. Для проведения дезинсекций и дератизации дирекция колхозного рынка заключает договоры с дезбюро санэпидстанций, а для проведения дезинсекционных работ - с дезотрядом ветеринарных учреждений. После дезинфекционных работ проводится тщательная уборка рынка.

8. Правила личной гигиены работников колхозного рынка

8.1. Работники колхозного рынка, занятые приемкой, хранением, транспортировкой и продажей пищевых продуктов (весовщики, рубщики мяса, кладовщики, продавцы бюро торговых услуг и другие), обязаны:

находиться на работе в опрятной одежде и обуви;

соблюдать чистоту одежды, лица, тела, рук, коротко стричь ногти, мыть руки 0,2-процентным раствором хлорной извести (10 мг на 1 литр воды, что соответствует 150 - 200 мг активного хлора);

принимать пищу и курить только в отведенных для этой цели местах.

9. Медицинские осмотры и профилактические обследования работников колхозного рынка

9.1. Работники рынка, имеющие отношение к приемке, продаже, транспортировке, хранению пищевых продуктов, а также занятые санитарной обработкой инвентаря и оборудования, проходят установленные профилактические медицинские обследования.

Порядок проведения медицинских обследований устанавливается в соответствии с действующими специальными инструкциями.

9.2. Не допускаются к работе лица, оказавшиеся носителями возбудителей кишечных инфекций, а также лица, в семье которых или квартире, где они проживают, имеются больные острозаразными заболеваниями (до проведения специальных противоэпидемических мероприятий).

9.3. Дирекция колхозного рынка обеспечивает каждого работника, подлежащего медицинскому обследованию, "Личной медицинской книжкой" установленной формы.

9.4. Дирекция рынка и каждое предприятие, торгующее на территории рынка пищевыми продуктами, обеспечивается санитарными журналами, зарегистрированными в санэпидстанции. Кроме санитарного журнала должен быть журнал медицинских осмотров (со списком работников), включающий разделы о результатах специальных исследований работников на туберкулез, на носительство возбудителей кишечных инфекций.

10. Обязанности дирекции рынка по соблюдению Санитарных правил

10.1. Ответственность за соблюдение настоящих Правил возлагается на дирекцию рынка.

10.2. Дирекция рынка обязана обеспечивать:

- регулярную стирку и починку санодежды. Стирка санодежды в индивидуальном порядке в домашних условиях категорически запрещается;
- наличие достаточного количества уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, мыла для работников рынка;
- систематическое проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий по графику, согласованному с санэпидстанциями и учреждениями и ветеринарной службой;
- прохождение работниками установленных медицинских обследований;
- необходимое количество личных медицинских книжек для работников, подлежащих медицинским обследованиям;
- наличие санитарного журнала для записи указаний и предложений местных органов санэпидслужбы установленной формы, прошнурованного, пронумерованного и опечатанного;
- организацию мероприятий по повышению санитарной грамотности работников путем

проведения семинаров, бесед, лекций по санитарному просвещению с привлечением к этой работе медицинских работников;

- контроль за качеством продуктов; не допускать к продаже продукты, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу;

- вывоз остатков проб пищевых продуктов после проведения ветсанэкспертизы под контролем ветслужбы;

- граждан, в зависимости от вида продаваемой ими продукции, и работников рынка санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами и "Личной медицинской книжкой".

* * *

Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляется учреждениями ветеринарной службы, санэпидстанциями, управлениями рынков, соответствующими органами управления торговлей.