

Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукции"

Утративший силу

Приказ Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 30 июля 2010 года № 578. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 24 августа 2010 года № 6434. Отменен приказом Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министерства здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

Примечание РЦПИ!

Порядок введения в действие приказа см. п. 6.

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7 и подпунктами 1), 2), 3), 6), 7), 18), 28) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукции".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Оспанов К.С.) направить настоящий приказ на государственную регистрацию в Министерство юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан (Бисмильдин Ф.Б.) обеспечить в установленном законом порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации.

4. Признать утратившими силу некоторые приказы Министерства здравоохранения Республики Казахстан согласно приложению к настоящему приказу.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Ответственного секретаря Министерства здравоохранения Республики Казахстан Садыкова Б.Н.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

Министр

Ж. Доскалиев

Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарные правила (далее – санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к деятельности объектов оптовой и розничной торговли пищевой продукцией (далее - объект), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также возникновения и распространения заболеваний.

2. Санитарные правила содержат следующие санитарно-эпидемиологические требования к:

- 1) выбору земельного участка под строительство;
- 2) проектированию, строительству, реконструкции, ремонту и вводу в эксплуатацию объекта;
- 3) водоснабжению, канализованию, освещению и вентиляции объекта;
- 4) содержанию и эксплуатации помещений, оборудования;
- 5) условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции;
- 6) сбору, обезвреживанию и транспортировке отходов;
- 7) условиям труда, бытового обслуживания, медицинского обеспечения;
- 8) гигиеническому обучению персонала.

3. В настоящих санитарных правилах используются следующие определения:

1) объект оптовой и розничной торговли пищевой продукцией - имущественный комплекс, используемый субъектами для осуществления торговой деятельности (торговый дом, магазин, продовольственный рынок, оптовые продовольственные склады, выносной прилавок, автолавка, палатка, киоск, торговый автомат);

2) торговый дом - капитальное стационарное строение, в котором расположена совокупность торговых объектов и объектов общественного питания, управляемых как единое целое, предназначенное для торговой деятельности и обеспеченное торговыми, административно-бытовыми и складскими помещениями и площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;

3) магазин - капитальное стационарное строение или его часть, обеспеченные торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приема, хранения и подготовки товаров к продаже;

4) встроенный магазин – магазин, помещения которого располагаются в габаритах жилого здания с выступом за его пределы не более чем на 1,5 метра (далее - м) со стороны продольного фасада и не более чем на 6 м со стороны торцов (при устройстве крытых загрузочных помещений);

5) продовольственный рынок - обособленный имущественный комплекс по реализации продовольственных товаров с централизацией функций хозяйственного обслуживания территории, управления и охраны, действующий на постоянной основе, изолированный от прилегающей территории, предназначенный для торговой деятельности и обеспеченный площадкой для стоянки автотранспортных средств, в пределах границ своей территории;

6) оптовая торговля - предпринимательская деятельность по реализации товаров, предназначенных для последующей продажи или иных целей, не связанных с личным, семейным, домашним и иным подобным использованием;

7) розничная торговля - предпринимательская деятельность по продаже товаров потребителям для их личного использования;

8) торговый автомат - автоматизированное устройство, предназначенное для продажи товаров;

9) выносной прилавок - легко возводимое перевозное или переносное торговое место, располагаемое на специально определенном месте;

10) автолавка - оснащенное торговым оборудованием специализированное автотранспортное средство;

11) палатка - легко возводимое строение из сборно-разборных конструкций, оснащенное торговым оборудованием и располагаемое на специально определенном месте;

12) киоск - оснащенное торговым оборудованием некапитальное переносное строение, не имеющее торгового зала, установленное на специально отведенном земельном участке;

13) товарное соседство - условия, исключаящие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;

14) реализация – отгрузка товаров, выполнение работ и представление услуг с целью продажи, обмена, безвозмездной передачи, а также передачи заложенных товаров залогодержателю;

15) субъект торговой деятельности - физическое или юридическое лицо, осуществляющее в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан, торговую деятельность;

16) объекты мелкорозничной торговли - устройства, строения, переносные торговые места (торговый автомат, выносной прилавок, палатка, киоск), установленные на специально отведенном земельном участке.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к выбору земельного участка под строительство, проектированию, строительству, реконструкции и вводу в эксплуатацию объекта

4. Выбор земельного участка под строительство, проектирование, строительство, реконструкция и ввод объекта в эксплуатацию осуществляется по согласованию с государственным территориальным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Не допускается проектировать строительство объекта на земельных участках при:

1) использовании его в прошлом под скотомогильники, места захоронения токсичных отходов;

2) превышении уровней мощности дозы гамма-излучения на 0,2 микроЗиверта в час над естественным фоном;

3) нахождении на земельном участке стационарно неблагоприятных по сибирской язве пунктов.

5. Проектирование строительства объекта на выбранном земельном участке допускается при условии положительного санитарно-эпидемиологического заключения.

6. Проект строительства или реконструкции объекта предоставляется субъектом торговой деятельности для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и получения санитарно-эпидемиологического заключения.

7. Склады оптовой реализации пищевой продукции размещаются приближенно к крупным автомагистралям и/или железнодорожным путям.

8. Для рынков, овоще- и фруктохранилищ предусматривается санитарный разрыв не менее 50 м до жилой застройки (жилые здания, больницы, детские дошкольные и общеобразовательные организации).

9. Земельный участок рынка располагается на расстоянии не менее 1,5 километров (далее – км) от полигонов твердых бытовых отходов, скотомогильников и не менее 500 м от промышленных предприятий и складов, а также объектов, которые могут быть источниками загрязнения рынка вредными химическими, биологическими и радиоактивными веществами, влияющими на здоровье населения.

10. Не допускается размещение рынков в зонах отдыха, на территории, принадлежащей к паркам, скверам и другим ценным историко-культурным градостроительным сооружениям.

11. Не допускается размещение в жилых зданиях: пунктов приема стеклопосуды, магазинов суммарной торговой площадью более 1000 квадратных метров (далее - м²).

12. Деятельность встроенного объекта не должна ухудшать условия проживания, отдыха, труда людей в жилом здании.

13. На объекте по реализации пищевой продукции и непищевых товаров, складские помещения предусматриваются отдельными.

14. Подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала изолируются от помещений для хранения пищевой продукции.

15. Помещения для хранения и предторговой подготовки пищевой продукции, охлаждаемые камеры не допускается размещать под душевыми, туалетами и моечными.

16. Для объекта, встроенного в жилые дома, разгрузочные платформы оборудуются навесами для защиты пищевых продуктов от атмосферных осадков, а также подводкой воды для мытья платформы.

17. Загрузка товаров предусматривается при наличии специальных загрузочных помещений с торца жилого здания, не имеющего окон и/или из подземных туннелей, и/или со стороны магистралей.

18. Магазины имеют изолированные и специально оборудованные помещения для предторговой подготовки пищевых продуктов: помещение для рубки мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей, которые должны быть максимально приближены к загрузочным и местам реализации.

20. Для объекта площадью до 50 м² предусматривается следующий набор помещений и площадь:

- 1) торговый зал - 15 м²;
- 2) склад с участком по подготовке товаров к продаже, моечной с раковиной - 8 м²;
- 3) комната персонала - 6 м²;
- 4) санитарный узел - 1,5 м² (в не канализованной и частично канализованной местности может оборудоваться умывальник и надворный туалет).

Допускается совмещение бытового помещения со складом при площади склада не менее 10 м².

21. В случае организации торговли мясом, получаемого тушами, полутушами и четвертинами в магазине предусматривается помещение разрубочной, площадью не менее 10 м² с установкой в нем моечной раковины и дополнительного холодильника.

22. Для хранения и реализации свежей рыбы и рыбопродуктов объект обеспечивается отдельными холодильниками.

23. На объектах, работающих по типу самообслуживания, предусматриваются отдельные фасовочные для групп пищевой продукции. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильными установками и раковинами.

24. На объекте предусматриваются моечные помещения или участки для мытья торгового инвентаря, для его сушки оборудуются стеллажи.

25. При реализации фляжного молока, доставляемого молокоперерабатывающими предприятиями, оборотная тара обрабатывается на предприятии-изготовителе.

26. Для торговли с автомашин продовольственными товарами крупными партиями на территории продовольственного рынка необходимо предусмотреть отдельную площадку, оборудованную удобным въездом-выездом.

27. При организации приема и хранения стеклотары от населения на объектах продовольственной торговли предусматриваются отдельные изолированные помещения.

28. На объекте предусматриваются бытовые помещения: гардеробная с отдельными шкафами для хранения личной и санитарной одежды, туалет, раковина для мытья рук, душевая и комната гигиены женщин.

29. Стены и перегородки гардеробных, душевых, туалетов помещений гигиены женщин выполняются на высоту 1,6 м из материалов, устойчивых к моющим и дезинфицирующим средствам.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, освещению и вентиляции объекта

30. Здание объекта оборудуется централизованными системами водоснабжения, отопления и канализации. При отсутствии в населенном пункте централизованной системы водоснабжения допускается использование воды из местных источников, при отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения устраиваются водонагреватели.

31. Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемическом и радиационном отношении, безвредна по химическому составу, и иметь благоприятные органолептические свойства.

32. При отсутствии в населенных пунктах централизованных систем отопления при стационарных объектах должно предусматриваться местное отопление (котельные, печи).

33. Емкости для хранения воды устанавливаются в изолированном помещении. Емкости очищают, промывают и дезинфицируют не реже одного раза в десять дней.

34. Для объектов, занимающихся предпродажной подготовкой пищевых продуктов, изготовлением и реализацией готовых блюд, размещенных во встроено-пристроенных помещениях, устраивается самостоятельная производственная канализация.

На объекте, встроеном в жилое здание, не допускается прохождение канализационных труб с ревизиями в производственных помещениях, торговых залах, складских помещениях.

35. На территории объектов устраивается ливневая канализация с подключением к централизованной канализации или сбросом в септик.

36. Стояки для отвода производственных стоков располагаются в проходных каналах с доступом к ним из непромышленных помещений.

37. При размещении объектов в не канализованных населенных пунктах предусматривается местная канализация и вывозная система очистки.

Бетонированная яма для приема сточных вод оборудуется металлической крышкой. Яма очищается по мере накопления ее на две трети объема. Не допускается сброс в открытые водоемы производственных и бытовых сточных вод без очистки.

38. Отдельно стоящие уборные устанавливаются на расстоянии не менее 25 м от основных производственных и складских помещений, содержатся в чистоте и дезинфицируются не менее одного раза в неделю.

39. Объекты мелкорозничной торговли в зонах отдыха, в праздничные дни, во время массовых гуляний, ярмарок размещаются в местах, оборудованных общественными туалетами. При их отсутствии устанавливают биотуалеты.

40. Во всех производственных и вспомогательных помещениях предусматривается естественное и/или искусственное освещение.

41. Не допускается загромождение световых проемов оборудованием, тарой, как внутри, так и вне помещения, установка в окна составных стекол и замена их непрозрачными материалами.

42. Источники искусственного освещения заключаются в защитную арматуру или закрытые плафоны. Светильники не допускается размещать над торговым и холодильным оборудованием, разделочными столами. При необходимости на рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения.

43. Очистка наружных остекленных поверхностей окон проводится один раз в квартал. Внутренняя поверхность оконных рам и оконные стекла промываются и протираются не реже 1 раза в 15 дней. На летний период открываемые окна и двери закрываются защитными сетками.

44. В помещениях объекта помимо естественного проветривания, торговые, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются системой вентиляции с искусственным побуждением или оборудуются кондиционерами.

45. Не допускается совмещать приточно-вытяжную вентиляцию объектов с системой вентиляции жилого здания. При оборудовании приточно-вытяжной вентиляции на искусственном побуждении объектов, встроенных в жилые здания предусматриваются противошумовые мероприятия. Системы вентиляции складских и производственных помещений торговли продовольственных товаров устраиваются отдельно. Не допускается совмещение систем вентиляции складских, производственных помещений с санитарными узлами и душевыми комнатами.

46. Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени оборудуются приточной вентиляцией с искусственным побуждением, не связанной с другими системами вентиляции объекта продовольственной торговли.

47. Вентиляционные каналы, воздуховоды от технологического оборудования очищаются не реже одного раза в квартал.

48. При перестановке или замене технологического оборудования, проводится реконструкция вентиляционных систем.

49. Производственные помещения, торговые залы обеспечиваются централизованной системой отопления с отопительными приборами во всех помещениях, доступных для проведения уборки, осмотра и ремонта.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений и оборудования объекта

50. Все помещения объекта содержатся в чистоте. По окончании работы проводится влажная уборка помещений, торгового оборудования с применением моющих средств и последующей промывкой горячей водой.

51. Текущий ремонт объектов торговли (побелка, покраска помещений, оборудования) проводится по мере необходимости, но не реже одного раза в год с приостановлением функционирования объекта.

52. Объект оснащается необходимым торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом организации, его

мощностью. Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования обеспечивает свободный доступ к нему.

53. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка применяются из материалов для контакта с пищевыми продуктами, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

54. Колоды для разруба мяса и рыбы изготавливаются из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, снаружи окрашивается масляной краской, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и остругивают. Для подвеса мяса используются крючья из нержавеющей стали или луженые.

55. Для каждого вида продуктов предусматриваются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих отделах на специально отведенных местах.

56. Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются охлаждаемыми или холодильными камерами, прилавками, витринами, шкафами.

57. Холодильные камеры, складские помещения, хранилища овощей и фруктов оснащаются термометрами.

58. Упаковочные материалы хранятся в специально выделенном месте: на стеллажах, полках, в шкафах. Не допускается хранение упаковочных материалов на полу.

59. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

60. На объектах торговли не допускается наличие насекомых и грызунов.

61. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами. Дезинфицирующие растворы готовятся перед употреблением.

62. Контейнеры, инвентарная тара (тележки, корзины, сетки), а также чашки и платформы весов, гири ежедневно промываются с применением моющих средств и просушиваются.

63. Уборочный инвентарь для туалетов маркируется и хранится в специально выделенных местах, отдельно от уборочного инвентаря других помещений.

64. Уборочный инвентарь торговых, складских и других помещений (сетки, ведра, шланги, тазы) маркируется, храниться отдельно в закрытых в специально отведенных шкафах или стенных нишах.

5. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям транспортировки, хранения, расфасовки и реализации пищевой продукции

65. На пищевые продукты и продовольственное сырье представляются документы, удостоверяющие безопасность пищевой продукции.

66. Мясо, субпродукты, птица, яйца реализуются при наличии документа ветеринарного надзора.

67. При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства и нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи) хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

68. Пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах хранятся на стеллажах, поддонах, подтоварниках на расстоянии от пола не менее 25 сантиметров.

69. Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранятся в таре поставщика.

70. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях, либо на стеллажах или на подтоварниках. Не допускается хранение мяса на полу.

71. Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, мороженая рыба в ящиках, уложенных в штабеля.

Живая рыба хранится в аквариуме: в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов, при температуре + 10 градусов Цельсия (далее - °С) в чистой воде.

72. Свежие плоды и овощи хранятся в специальных вентилируемых складских помещениях, без естественного освещения, при температуре + 8°С +10°С и влажности не более 65 %. Хранилища для хранения овощей и фруктов должны иметь приточно-вытяжную вентиляцию.

73. Замороженные овощи и плоды хранятся при температуре - 18°С и относительной влажности воздуха 90-95 % в течение 9-12 месяцев, при температуре - 12°С в течение 3-5 месяцев. В процессе хранения овощи и фрукты подвергаются переборке.

74. Сухие детские смеси хранят при температуре не выше +10°С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

75. Безалкогольные напитки хранятся в сухих, проветриваемых и затемненных помещениях с относительной влажностью не выше 75 %.

76. Перевозка и прием пирожных осуществляются в металлических лотках с крышками, торты упаковываются поштучно, с датой изготовления и конечным сроком реализации. Не допускается реализация кремовых изделий по методу самообслуживания.

77. Кремовые кондитерские изделия, не реализованные в установленные сроки, подлежат возврату не позднее 24 часов с момента окончания срока реализации. На переработку допускается возврат изделий с механическими повреждениями, при отсутствии органолептических изменений и посторонних включений.

Транспортировать кремовые изделия необходимо в охлаждаемом транспорте в условиях, исключающих повышение температуры выше +6°C.

78. В случаях обнаружения заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью, их немедленно изымают из торговли и удаляют совместно с отходами. Полки для хранения промывают теплой водой с моющим средством и протирают 3 % раствором уксусной кислоты.

79. Не допускается прием и реализация пищевых продуктов с явными признаками недоброкачества: при отсутствии документов, удостоверяющих ее безопасность и подтверждающих ее происхождение, при отсутствии установленных сроков годности или с истекшими сроками годности, при отсутствии маркировки, при несоответствии предоставленной информации.

80. Размещение объекта мелкорозничной торговли допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

На объектах мелкорозничной торговли не допускается реализация скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования для их хранения.

81. Не допускается реализация овощей, фруктов и бахчевых с земли, а также ближе 5 м от обочины дорог.

82. Горячие готовые кулинарные изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты, пончики, сосиски в тесте, самса) отпускаются из изотермических или подогреваемых емкостей. Охлажденные продукты (мороженое, замороженные продукты, фрукты, ягоды) отпускаются из изотермических или охлаждаемых емкостей.

83. Автоматы для разлива напитков обеспечиваются одноразовыми стаканами

84. Для транспортировки пищевых продуктов используется специальный транспорт, имеющий санитарный паспорт. Не допускается транспортировка продовольственных продуктов совместно с непродовольственными товарами.

85. Шофер-экспедитор (экспедитор) должен иметь при себе личную медицинскую книжку, работать в спецодежде, соблюдать правила транспортировки пищевых продуктов и личной гигиены.

86. Для транспортировки особо скоропортящихся пищевых продуктов выделяется охлаждаемый или изотермический транспорт.

87. Не допускается транспортирование хлеба и хлебобулочных изделий "навалом", в таре используемой для других продуктов.

88. Транспортировка мяса производится в авторефрижераторах: остывшее и охлажденное - при температуре $+6^{\circ}\text{C}$, мороженое - при температуре 0°C .

89. Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих специальную емкость для льда, а также оборудование для насыщения воздухом воды.

90. Санитарная обработка транспорта производится в моечных блоках или на площадках, подключенных к водопроводу и канализации, к системе горячего водоснабжения с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфекция внутренней поверхности кузова производится не реже одного раза в десять дней.

91. Тара и упаковка пищевых продуктов прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.

6. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территории, сбору и вывозу мусора

92. На территории объекта для сбора мусора устанавливаются мусоросборники на асфальтированной или бетонированной площадке, расположенные не ближе 25 м от объекта (последнего торгового ряда и складской зоны на продовольственном рынке) и жилых домов.

93. Число мусоросборников определяется из расчета не менее одного мусоросборника емкостью до 10 кубических метров на 200 м^2 площади рынка. Вдоль линии торговых рядов рынка размещаются урны на расстоянии не более 20 м друг от друга.

94. Мусоросборная площадка ограждается с трех сторон. Мусор и пищевые отходы вывозятся по мере заполнения их не более чем на $2/3$ объема, с последующей обработкой и дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан.

95. Вывоз мусора осуществляется специальным транспортом, использование которого для перевозки сырья и готовой продукции не допускается.

96. Подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки обеспечиваются твердым покрытием с уклоном для отвода атмосферных осадков и талых вод.

97. Территория объекта содержится в чистоте. Ежедневно по окончании рабочего дня проводится основная уборка, в течение дня текущая. В зимний период года территория, подъездные пути и площадки перед торговыми павильонами очищаются от снега и льда, во время гололеда посыпаются песком, летнее время поливаются.

98. Не допускается складирование тары и запасов товаров на территории, прилегающей к объекту торговли.

99. Для посетителей и персонала на территории рынка оборудуются туалеты, устройства для мытья рук, торгового инвентаря, фруктов и овощей, с расчетным числом кранов не менее одного на каждые 50 торговых мест.

100. Санитарные узлы и умывальники на рынке содержатся в исправности, чистоте и ежедневно дезинфицируются.

Персонал, обслуживающий санитарные узлы, не допускается к другим видам работ на объекте.

7. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда, медицинского обеспечения и гигиеническому обучению персонала

101. Работники объекта, а так же лица, занятые транспортировкой продовольственного сырья и пищевых продуктов проходят предварительный и периодический медицинский осмотр, а также гигиеническое обучение.

102. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований о прохождении гигиенического обучения и допуск к работе.

103. Все работники объектов продовольственной торговли следят за чистотой рук, работают в санитарной одежде, при выходе из организации и перед посещением туалета снимают санитарную одежду, моют руки с мылом перед началом отпуска продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами.

104. Каждый объект обеспечивается аптечкой с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Приложение
к приказу Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 30 июля 2010 года № 578

**Перечень
некоторых приказов Министерства здравоохранения
Республики Казахстан, признаваемых утратившими силу**

1. Приказ Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 4 сентября 2002 года № 38 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и эксплуатации продовольственных рынков" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2017).

2. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 июня 2003 года № 464 "О внесении изменения в приказ Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 4 сентября 2002 года № 38 "Об утверждении санитарных правил и норм "Санитарно-гигиенические требования к устройству, содержанию и эксплуатации продовольственных рынков" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2392).

3. Приказ Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 24 сентября 2003 года № 61 "О внесении изменения в приказ Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 4 сентября 2002 года № 38" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2506, опубликован в газете "Официальная газета" от 25 октября 2003 г. № 43 (148)).

4. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 января 2004 года № 100 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной торговли" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2733).

5. Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 мая 2008 года № 302 "О внесении изменений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 января 2004 года № 100 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной торговли" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 5254, опубликован в газете "Юридическая газета" от 18 сентября 2008 года № 142 (1542)).

6. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 28 июня 2010 года № 471 "О внесении изменений и дополнения в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 января 2004 года № 100 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и эксплуатации объектов продовольственной торговли" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 6344).

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан