Зарегистрировано в Минюсте России 2 июня 2026 г. N 86851

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 2 июня 2026 г. N 17

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.4281-26 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ"

В соответствии с пунктом 1 статьи 17 и пунктом 1 статьи 39 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", пунктом 2 Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554, постановляю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.4281-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" согласно приложению к настоящему постановлению.

2. Признать утратившими силу:

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" (зарегистрировано Минюстом России 18.12.2020, регистрационный N 61572);

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.06.2025 N 11 "О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.11.2020 N 36" (зарегистрировано Минюстом России 24.07.2025, регистрационный N 83056).

3. Настоящее постановление вступает в силу с 01.09.2026 и действует до 01.09.2032.

А.Ю.ПОПОВА

Приложение

к постановлению Главного
государственного санитарного врача
Российской Федерации
от 02.06.2026 N 17

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА СП 2.3.6.4281-26 "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 <1> и Правилами.

<1> Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации" (далее - Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ).

3. В стационарных торговых и нестационарных 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.

4. 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>.

<2> Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (далее - Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ); приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (зарегистрирован

Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62277), с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 01.02.2022 N 44н (зарегистрирован Минюстом России 09.02.2022, регистрационный N 67206), от 02.10.2024 N 509н (зарегистрирован Минюстом России от 01.11.2024, регистрационный N 79994) (далее - приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н). В соответствии с пунктом 2 приказа Минздрава России от 28.01.2021 N 29н данный акт действует до 01.04.2027.

5. 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 аттестации <3>.

<3> Статья 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ.

6. 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.

II. Требования к размещению торговых объектов и их территории

7. 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 погрузочно-разгрузочные работы в торговых объектах, встроенных, встроенно-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому должны осуществляться при условии соблюдения требований санитарных правил и норм СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 3 (далее - СанПиН 2.1.3684-21) <5>.

<5> Зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021, регистрационный N 62297; с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.06.2021 N 16 (зарегистрировано Минюстом России 07.07.2021, регистрационный N 64146), от 14.12.2021 N 37 (зарегистрировано Минюстом России 30.12.2021, регистрационный N 66692), от 14.02.2022 N 6 (зарегистрировано Минюстом России 17.02.2022, регистрационный N 67331), от 15.11.2024 N 11 (зарегистрировано Минюстом России 27.12.2024, регистрационный N 80808), от 17.06.2025 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 24.07.2025, регистрационный N 83049), от 25.06.2025 N 13 (зарегистрировано Минюстом России 25.07.2025, регистрационный N 83059), от 29.12.2025 N 21 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2025,

регистрационный N 84840) и от 12.02.2026 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 27.12.2026, регистрационный N 85505). В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 3 СанПиН 2.1.3684-21 действует до 01.03.2027.

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

с торцов жилых зданий;

из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров;

со стороны автомобильных дорог.

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

9. 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.

10. Размещение стационарных торговых объектов, за исключением предусмотренных в пункте 6 Правил, и рынков на территории жилой застройки должно осуществляться при соблюдении расстояний до жилых домов в соответствии с требованиями законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения <6>.

<6> Статья 12 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ; 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"; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 "Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 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 (зарегистрировано Минюстом России 07.05.2008, регистрационный N 11637), от 06.10.2009 N 61 (зарегистрировано Минюстом России 27.10.2009, регистрационный N 15115), от 09.09.2010 N 122 (зарегистрировано Минюстом России 12.10.2010, регистрационный N 18699), от 25.04.2014 N 31 (зарегистрировано Минюстом России 20.05.2014, регистрационный N 32330), от 28.02.2022 N 7 (зарегистрировано Минюстом России 11.03.2022, регистрационный N 67699), от 15.11.2024 N 11 (зарегистрировано Минюстом России 27.12.2024, регистрационный N 80808), от 17.06.2025 N 10 (зарегистрировано Минюстом России 24.07.2025, регистрационный N 83049) и от 29.12.2025 N 21 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2025, регистрационный N 84840) (далее - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03). В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 25.09.2007 N 74 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 действует до 01.03.2028.

11. Над торговыми местами <7> рынка, не расположенными в помещении, должны устанавливаться навесы или иные конструкции для защиты пищевой продукции от атмосферных

осадков и прямых солнечных лучей.

<7> Статья 3 Федерального закона от 30.12.2006 N 271-ФЗ.

III. Требования к организации водоснабжения и водоотведения

12. Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого 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 <8>. Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования моется и дезинфицируется.

<8> Раздел 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (далее - Единые санитарные требования). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015).

13. Вода, используемая из систем централизованного и нецентрализованного водоснабжения, должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде <9>. Собственный источник водоснабжения должен отвечать санитарно-эпидемиологическим требованиям к источникам водоснабжения для питьевого назначения.

<9> Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 29.01.2021,

регистрационный N 62296), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.12.2022 N 24 (зарегистрировано Минюстом России 09.03.2023, регистрационный N 72558); от 16.12.2024 N 12 (зарегистрировано Минюстом России 08.04.2025, регистрационный N 81783); от 17.03.2025 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 19.05.2025, регистрационный N 82236); от 22.09.2025 N 17 (зарегистрировано Минюстом России 23.10.2025, регистрационный N 83943) и от 24.12.2025 N 19 (зарегистрировано Минюстом России 26.12.2025 N 84810) (далее - СанПиН 1.2.3685-21). В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 2 СанПиН 1.2.3685-21 действует до 01.03.2027.

14. При отсутствии в стационарных торговых объектах горячего централизованного водоснабжения допускается установка водонагревающих устройств.

15. Системы хозяйственно-питьевого, горячего водоснабжения и водоотведения должны находиться в исправном состоянии.

16. 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.

17. 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 присоединения 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 или установлены жироуловители.

IV. Требования при организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений

18. 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 <10>.

<10> Санитарные правила СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 N 40 (зарегистрировано Минюстом России 29.12.2020, регистрационный N 61893), с изменениями, внесенными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 12.02.2026 N 2 (зарегистрировано Минюстом России 27.02.2026, регистрационный N 85505) (далее - СП 2.2.3670-20). В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.12.2020 N 40 СП 2.2.3670-20 действуют до 01.01.2027.

19. 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.

20. 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 зданий <11>.

<11> СанПиН 1.2.3685-21.

21. В помещениях для хранения, подготовки и реализации пищевой продукции лампы (светильники) должны быть оборудованы специальными защитными устройствами для предупреждения попадания в пищевую продукцию осколков стекла.

22. 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.

V. Требования к помещениям торговых объектов

23. 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.

24. 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 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 <12> должны быть оборудованы холодильным оборудованием в случае ее хранения.

<12> Статья 4 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), принятый решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (далее - ТР ТС 021/2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015).

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

26. 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).

27. 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).

28. 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).

29. 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.

30. 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.

VI. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

31. Используемое при реализации пищевой продукции оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией <13>.

<13> Раздел 16 Единых санитарных требований.

32. Для контроля соблюдения температурно-влажностного режима в соответствии с пунктом 36 Правил холодильное оборудование должно быть оснащено термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения скоропортящейся 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.

33. В случае использования в торговом объекте для рубки мяса деревянной колоды ее поверхность ежедневно по окончании работы должна зачищаться ножом и посыпаться пищевой солью, спиливаться при наличии повреждений, дефектов, не поддающихся зачистке ножом.

VII. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции

34. При перевозке пищевой продукции должны соблюдаться требования технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" <14>, установленные к грузовым отделениям транспортных средств и 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.

<14> ТР ТС 021/2011.

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 комплект одежды, обеспечивающий соблюдение санитарно-гигиенических требований при исполнении служебных обязанностей (далее - санитарная одежда), проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках <15>.

<15> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ.

35. В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая

товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость <16>.

<16> Статья 4 ТР ТС 021/2011.

36. Пищевая продукция должна приниматься в таре и упаковке с ненарушенной целостностью.

37. Для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка должны сохраняться до момента реализации пищевой продукции.

38. 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.

39. Пищевая продукция должна размещаться в торговом объекте с учетом исключения нарушения ее запаха (товарное соседство).

40. 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.

41. 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.

42. 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.

43. В торговых объектах должны быть обеспечены условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

44. 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.

45. Прием кондитерских изделий с кремом должен осуществляться в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку.

46. Сыпучие пищевые продукты должны храниться в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, в соответствии с требованиями, установленными производителями.

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.

47. 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.

48. Лед, используемый для приготовления и охлаждения пищевой продукции, должен изготавливаться из питьевой воды <17>.

<17> Статья 2 Федерального закона от 07.12.2011 N 416-ФЗ "О водоснабжении и водоотведении".

VIII. Требования к условиям реализации пищевой продукции

49. 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.

50. 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.

51. 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.

52. 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.

53. 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.

54. 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 <18>.

<18> Пункты 5 и 6 части 4.12 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 881 (Решение вступило в силу 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с пунктом 2 статьи 99, пунктом 2 статьи 101 Договора о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированного Федеральным законом от 03.10.2014 N 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Договор вступил в силу для Российской Федерации 01.01.2015).

55. Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции должен производиться раздельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.

56. 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.

57. 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.

58. 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.

59. 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) невыпотрошенная 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.

60. Доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.

61. 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.

IX. Санитарно-эпидемиологические требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок

62. 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.

63. Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук с подведением воды в соответствии с пунктом 9 Правил. 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 метров от туалета.

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

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

66. 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.

67. 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.

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

69. Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой XI Правил.

70. 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 <19>, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

<19> Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ.

X. Требования к содержанию территории, помещений, инвентаря и оборудования

71. На территориях торговых объектов хозяйствующими субъектами должна проводиться ежедневная уборка. Уборка с использованием дезинфицирующих средств должна проводиться не реже 1 раза в месяц.

72. 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 <20>. Допускается временное хранение бывших в 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.

<20> Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления"; СанПиН 2.1.3684-21.

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

73. 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.

74. 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.

75. Один раз в месяц должна проводиться уборка всех помещений торговых объектов, а также мытье оборудования и инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

76. 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.

77. 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.

78. В помещениях торговых объектов не должно быть насекомых и грызунов.

В торговых объектах должны проводиться мероприятия по дезинсекции и дератизации, в том числе инженерно-технические мероприятия по защите зданий и помещений от проникновения насекомых и грызунов, порядок и периодичность которых определяется хозяйствующим субъектом с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил <21>.

<21> Санитарные правила и нормы СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 (зарегистрировано Минюстом России 15.02.2021, регистрационный N 62500), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 11.02.2022 N 5 (зарегистрировано Минюстом России 01.03.2022 N 67587), от 25.05.2022 N 16 (зарегистрировано Минюстом России 01.06.2022 N 68934) и от 25.06.2025 N 12 (зарегистрировано Минюстом России 25.07.2025 N 83058) (далее - СанПиН 3.3686-21). В соответствии с пунктом 3 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 СанПиН 3.3686-21 действует до 01.09.2027.

В объектах торговли не допускается содержать животных и птиц.

79. Мытье торгового инвентаря и оборудования ручным способом осуществляется с использованием моющих и дезинфицирующих средств соответствующего назначения.

80. Изотермические емкости автоцистерн, используемые для реализации кваса, пива и молока, подвергаются мойке и дезинфекции на предприятии-изготовителе данной пищевой продукции.

81. Режим мытья автоматов по продаже пищевой продукции обеспечивается в соответствии с инструкцией по их эксплуатации.

82. Обработка пиво- и виноразливочного оборудования, используемого в торговых объектах, проводится в соответствии с инструкцией по эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

XI. Требования к личной гигиене работников торговых объектов

83. 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 острых респираторных вирусных инфекций или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела сообщать об этом руководству торгового объекта.

84. Мыло или иное моющее средство для рук, туалетная бумага, одноразовые полотенца или устройства для сушки рук должны быть в наличии в торговом объекте на постоянной основе.

85. 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.

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