

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
"ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"**

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДАЦИЙ
по соблюдению санитарно-эпидемиологических
требований при транспортировке и хранении
продовольственного сырья и пищевых продуктов**

г. Ростов-на-Дону
2017

Настоящие рекомендации предназначены для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих транспортировку и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов на всех этапах их оборота.

Используемые сокращения:

ТР ТС 021/2011 – технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 10.06.2014));

СП 2.3.6.1066-01 – Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 N 23 (ред. от 03.05.2007) "О введении в действие Санитарных правил";

СП 2.3.6.1079-01 – Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил";

СанПиН 2.3.2.1324-03 – Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03".

СП 3.5.1378-03 – Санитарно-эпидемиологические правила. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.06.2003 N 131 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03".

Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 N 229 – Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций".

Приказ МЗ СР РФ от 12.04.2011 N 302н – Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н (ред. от 05.12.2014) "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда".

Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 N 125н – Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н (ред. от 13.04.2017) "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"

Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 – приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 N 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте"

ПС и ПП – продовольственное сырье и пищевые продукты

Основные термины и определения (ТР ТС 021/2011):

безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

выпуск в обращение пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;

контаминация (загрязнение) пищевой продукции - попадание в пищевую продукцию предметов, частиц, веществ и организмов (контаминантов, загрязнителей) и присутствие их в количествах, не свойственных данной пищевой продукции или превышающих установленные уровни, вследствие чего она приобретает опасные для человека свойства;

партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции;

пищевая продукция (далее- ПП)- продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье;

продовольственное (пищевое) сырье (далее- ПС)- продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;

скоропортящаяся пищевая продукция - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению;

условия хранения пищевых продуктов - оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присутствующих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности. Скоропортящимися являются пищевые продукты, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных и/или иных режимов и правил, без обеспечения

которых они подвергаются необратимым изменениям, приводящим к вреду для здоровья потребителей или порче.

Правила обращения на рынке продовольственного сырья и пищевых продуктов (ТР ТС 021/2011):



1. Соответствие требованиям ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

2. Наличие маркировки единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (ЕАС).

3. Наличие товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость.

4. Наличие необходимой маркировки и соответствие ее сопроводительной документации.

Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять хранение, перевозку (транспортирование) и реализацию ПС и ПП таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Для обеспечения безопасности ПС и ПП должны **соблюдаться условия хранения и перевозки (транспортирования)**, в т.ч температура, влажность, сроки годности, указанные на маркировке тары и (или) в сопроводительной документации

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо **обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств** пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать:

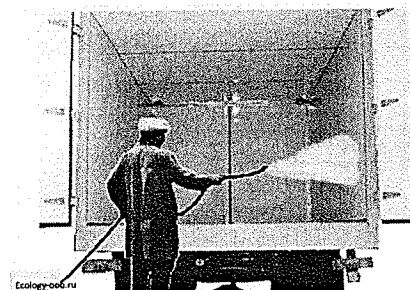
- защиту ПС и ПП от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых;
- проведение очистки, мойки, дезинфекции;
- поддержание условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции, установленные изготовителем продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Режим содержания транспортных средств (контейнеров).

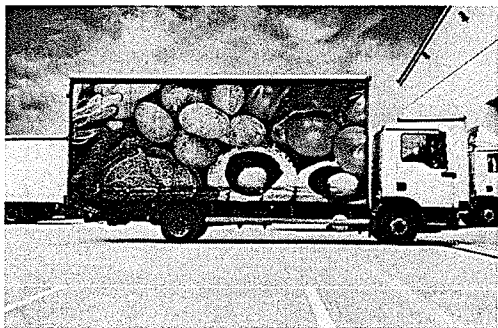
Транспортные средства, используемые для перевозки ПС и ПП, должны быть чистыми и в исправном состоянии. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать СанПиН 2.1.4.1074-01.

Согласно СП 2.3.6.1066-01, транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, **ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами**, зарегистрированными в РФ установленном порядке, с соблюдением требований СП 3.5.1378-03. Дезинфекцию автотранспорта проводят в специализированных учреждениях, допущенных к проведению дезинфекционных работ в установленном порядке, либо самостоятельно с документированием данной процедуры (например, оформление акта выполненных работ). При



самостоятельном проведении дезинфекционных работ персонал должен быть обучен, иметь допуск для таких работ, должны соблюдаться требования техники безопасности и правила использования дезинфицирующих средств, указанные в методических указаниях по их применению.

Особенности перевозки некоторых пищевых продуктов (СП 2.3.6.1066-01, СП 2.3.6.1079-01).



Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны перевозиться в лотках, в специальных закрытых автомашинах или фургонах,

оборудованных полками. Не допускается перевозить хлеб навалом.

Кремовые кондитерские изделия должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре изготовителя. Транспортировка кремовых



кондитерских изделий, пирожных и рулетов на открытых листах или лотках не допускается. Перевозка на открытых листах и лотках не осуществляется.

Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целей упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергаменты или подпергаменты, закрываются крышками. Транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов не допускаются.



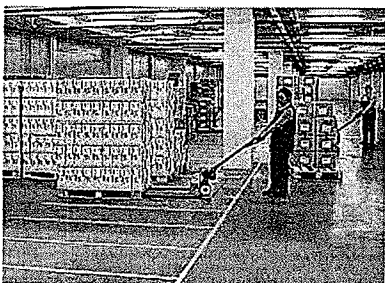
Кулинарные изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре. Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек могут быть уложены в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками.

Живую рыбу перевозят в автомобилях-цистернах с термоизоляцией, имеющих устройство для охлаждения воды, а также оборудование для насыщения воды воздухом. Температура воды в цистерне должна быть не выше 10 град. С.

При транспортировке пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила их **последовательной укладки и товарного соседства**, исключая контакт сырой и готовой продукции, загрязнения продуктов при погрузке и выгрузке.

Транспортирование пищевых продуктов **совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами** не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Не допускается перевозить пищевые продукты **случайными транспортными средствами**, а также совместно с непродовольственными товарами.



Требования к приему и хранению пищевых продуктов (СП 2.3.6.1066-01)

В организации торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации и имеющие

документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.

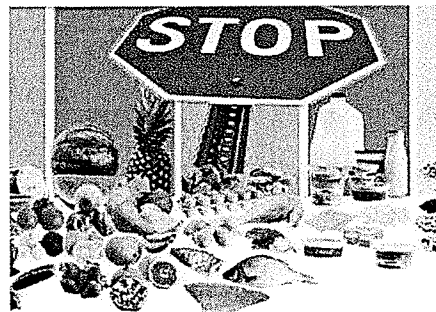
Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.

Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке. Перетаривание пищевых продуктов из тары производителя (поставщика) в более мелкую тару не допускается.

Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

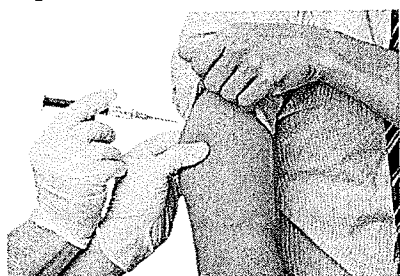


Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией ПС и ПП, проходят **обязательные предварительные** при поступлении на работу и **периодические медицинские осмотры** в соответствии с требованиями Приказа МЗ СР РФ от 12.04.2011 N 302н.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.



Лица, сопровождающие ПС и ПП в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку (шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик) должны **иметь при себе личную медицинскую книжку** установленного образца с отметками о вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, работать в **чистой санитарной** спецодежде (халат, рукавицы и др.), строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.



Требования к вакцинопрофилактике (Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 N 125н):

Вакцинация и ревакцинация против дифтерии, столбняка (каждые 10 лет от момента последней ревакцинации).

Вакцинация против вирусного гепатита В (до 55 лет включительно).

Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи (женщины до 25 лет включительно не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи).

Вакцинация против кори, ревакцинация против кори (до 55 лет включительно не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори).

Вакцинация против гриппа – ежегодно.

Вакцинация против вирусного гепатита А.

Вакцинация против шигеллез.

Вакцинация против сибирской язвы (лицам, осуществляющих сбор, хранение, транспортировку и первичную обработку сырья животного происхождения).

Вакцинация против лептоспироза по эпидемиологическим показаниям у лиц, выполняющих работы по заготовке, хранению, обработке сырья и продуктов животноводства, полученных из хозяйств, расположенных на энзоотичных по лептоспирозу территориях (Азовский, Аксайский, Багаевский, Веселовский, Зерноградский, Кагальницкий, Егорлыкский, Мясниковский, Неклиновский, Орловский, Октябрьский, Песчанокопский, Пролетарский, Родионово-Несветайский, Сальский, Целинский районы Ростовской области).

Требования к объему медицинского осмотра (Приказ МЗ СР РФ от 12.04.2011 N 302н)

Профпатолог или терапевт (председатель медицинской комиссии).

Дерматовенеролог.

Оториноларинголог.

Стоматолог.

Психиатр.

Нарколог.

Инфекционист (при необходимости).

Рентгенография грудной клетки.

Исследование крови на сифилис.

Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям.

Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.

При проведении предварительных и периодических осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая), в условиях центра профпатологии или медицинского учреждения, имеющего права на проведение экспертизы профпригодности и связи заболевания с профессией в соответствии с действующим законодательством, проводится рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая); биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Требования к прохождению профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 N 229)



Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо - молочной и кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, - 1 раз в год, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

- для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.



Аттестация указанных выше категорий должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится **в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора** в форме собеседования или тестового контроля.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком. При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится. Неаттестованные должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через 1 неделю. В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации центр гигиены и эпидемиологии уведомляет об этом руководителей организаций, работники которых не прошли аттестацию.

