**СП 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Министерство здравоохранения Российской Федерации
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 7 сентября 2001 года N 23

О введении в действие санитарных правил

(с изменениями на 3 мая 2007 года)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Документ с изменениями, внесенными:
[постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 мая 2007 года N 26](http://docs.cntd.ru/document/902042539) (изменения введены в действие с 1 июля 2007 года).
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

На основании [Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](http://docs.cntd.ru/document/901729631) и [Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании](http://docs.cntd.ru/document/901765645), утвержденного [постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года N 554](http://docs.cntd.ru/document/901765645)\*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295.

постановляю:

1. Ввести в действие санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.09.2001, с 1 января 2002 года.

Главный государственный врач
Российской Федерации
Г.Онищенко

Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
28 сентября 2001 года,
регистрационный N 2956

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

УТВЕРЖДАЮ
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации,
первый заместитель министра
здравоохранения Российской Федерации
Г.Онищенко
6 сентября 2001 года

Дата введения: с 1 января 2002 года

2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ
Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли
и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологические правила
СП 2.3.6.1066-01

(с изменениями на 3 мая 2007 года)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
В документе учтено:
[Изменение N 1 от 3 мая 2007 года](http://docs.cntd.ru/document/902042539) ([постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 мая 2007 года N 26](http://docs.cntd.ru/document/902042539)) (введено в действие с 1 июля 2007 года).
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Область применения и общие положения

1.1. Настоящие Санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами (далее - организации торговли), условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также к условиям труда.

1.2. Санитарные правила распространяются на строящиеся, реконструируемые и действующие организации торговли, рынки, базы, склады продовольственного сырья и пищевых продуктов независимо от организационно-правовых форм и форм собственности (кроме холодильников и рынков, реализующих сельскохозяйственную продукцию непромышленного изготовления), а также индивидуальных предпринимателей.

1.3. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, реализуемых в организации торговли, должен соответствовать виду и типу организации торговли. Планировка и технические возможности организации торговли, должны соответствовать государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам для обеспечения требуемых условий приема, хранения, переработки и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, соблюдение правил личной гигиены работниками (пункт в редакции, введенной в действие с 1 июля 2007 года [Изменением N 1 от 3 мая 2007 года](http://docs.cntd.ru/document/902042539).

1.4. В организациях торговли, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль.

2. Требования к размещению организаций торговли

2.1. При проектировании и строительстве новых, реконструкции существующих организаций торговли необходимо руководствоваться действующими санитарными правилами, строительными нормами, нормами технологического проектирования.

Предоставление земельных участков на строительство организаций торговли допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии настоящим санитарным правилам (абзац дополнительно включен с 1 июля 2007 года [Изменением N 1 от 3 мая 2007 года](http://docs.cntd.ru/document/902042539)).

2.2. Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещениях, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций. Размещение организаций торговли в жилых домах и зданиях иного назначения осуществляется в соответствии со [СНиПами "Общественные здания и сооружения"](http://docs.cntd.ru/document/5200165), "Жилые здания".

Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. При размещении организаций торговли в зоне промышленных предприятий и иных объектов они не должны оказывать вредного влияния на организацию торговли.

2.3. В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины площадью более 1000 м.

2.4. Загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений.

2.5. При размещении в организациях торговли организаций общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий и других пищевых продуктов, а также иных организаций, не связанных с реализацией пищевых продуктов, должны соблюдаться требования действующих санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов для этих организаций.

2.6. Территория рынка разграничивается на функциональные зоны: торговая, административно-складская, хозяйственная, стоянка для транспорта.

2.7. В хозяйственной зоне устраиваются навесы для хранения тары и площадки для сбора мусора и пищевых отходов. Для сбора мусора и пищевых отходов предусматривают раздельные контейнеры с крышками (или специально закрытые конструкции), установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 м от организации торговли. Допускается сокращать указанное расстояние, исходя из местных условий размещения организаций торговли.

Контейнеры и мусоросборники очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема, но не реже 1 раза в сутки. В теплое время года они подвергаются дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом, использование которого для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов не проводится. При централизованном сборе мусора мусоросборники должны доставляться чистыми и продезинфицированными.

2.8. Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустраивается и содержится в чистоте.

При размещении организации торговли в отдельно стоящем здании рекомендуется предусматривать со стороны проезжей части автодорог площадку для временной парковки транспорта персонала и посетителей, которая не располагается во дворах жилых домов.

На территории организации следует предусматривать устройство для ливневой канализации с соответствующим уклоном, а также устройство поливочных кранов для уборки территории.

2.9. Расстояние от рынков и организаций торговли общей площадью более 1000 м до жилых зданий должно быть не менее 50 метров.

2.10. Не допускается размещение стационарных организаций мелкорозничной торговли напитками в розлив в неканализованных местах и без наличия водопровода.

2.11. Нестационарная торговая сеть размещается в местах, оборудованных туалетами.

3. Требования к водоснабжению и канализации

3.1. Стационарные организации торговли обеспечиваются водоснабжением и канализацией.

В организациях мелкорозничной сети условия водоснабжения и канализования должны соответствовать требованиям настоящих санитарных правил (абзац в редакции, введенной в действие с 1 июля 2007 года [Изменением N 1 от 3 мая 2007 года](http://docs.cntd.ru/document/902042539).

3.2. Качество воды в организациях торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

3.3. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Уровень выпуска производственных стоков оборудуется выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков.

Помещения с наличием сливных трапов, моечных ванн, раковин, унитазов не размещаются ниже уровня внутриплощадочной канализации, примыкающей к организации торговли.

Горизонтальные отводы канализации от всех производственных помещений вне зависимости от числа санитарно-технических устройств должны иметь устройства для прочистки труб.

На концевых участках канализационных горизонтальных отводов устраиваются "дыхательные" стояки для исключения засасывающего эффекта при залповых сбросах сточных вод из оборудования.

3.4. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

3.5. Сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев не допускается.

3.6. Прокладка внутренних канализационных сетей не допускается под потолком помещений, предназначенных для приема, подготовки продуктов к продаже, складских помещений.

Канализационные стояки разрешается прокладывать в производственных и складских помещениях в оштукатуренных коробах без ревизий.

Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения не допускается прокладывать в помещениях для приема, хранения, подготовки и реализации продукции.

3.7. В организациях торговли, размещенных в жилых зданиях и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации не объединяются с канализацией этих зданий.

3.8. Загрузочную, камеру хранения пищевых отходов, тамбуры туалетов для персонала следует оборудовать кранами со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также трапами с уклоном пола к ним.

3.9. Все стационарные организации торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. Организации торговли торговой площадью более 1000 м оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть раздельными.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях торговли унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.).

4. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих

4.1. Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

4.2. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой металлической сеткой.

Санитарно-бытовые помещения (туалеты, преддушевые, комнаты гигиены женщин) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции с естественным побуждением, превышающим кратность воздухообмена основных помещений организации торговли.

Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени должны быть оборудованы механической приточной вентиляцией, не связанной с другими системами вентиляции организаций торговли.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.

4.3. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, пыли, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

4.4. Система вентиляции организаций торговли, расположенных в жилых домах и зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Для складских помещений продовольственных и непродовольственных товаров в организациях торговли системы вентиляции оборудуются раздельными.

Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

4.5. Подпор приточного воздуха приходится на наиболее чистые помещения.

4.6. Организации торговли должны быть обеспечены отоплением.

4.7. Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению.

4.8. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стекол на продукт.

Оконные стекла должны быть доступными для проведения уборки, санитарной обработки, осмотра и ремонта. Для защиты от инсоляции световые проемы оборудуются защитными устройствами (жалюзи, карнизы и т.д.).

4.9. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки и производственной вибрации, вибрации в помещениях жилых и общественных зданий.

4.10. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий, а также соответствует виду и типу организации розничной торговли.

4.11. В организациях торговли рекомендуется механизировать трудоемкие процессы.

5. Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли

5.1. В организациях торговли, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под (рядом с) жилыми помещениями.

5.2. В организациях торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.

5.3. Организации торговли при наличии в них специализированных отделов должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разрубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.

5.4. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже должны быть приближены к загрузочным и местам реализации и не должны быть проходными.

В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов.

Фасовочные помещения оборудуются двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.

5.5. В организациях торговли, работающих с контейнерами, оборудуются помещения для хранения контейнеров и их санитарной обработки.

5.6. В организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть раздельными. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты. Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается.

В организациях торговли, расположенных в сельской местности, условия совместной реализации продовольственных и непродовольственных товаров определяются по согласованию с территориальным центром госсанэпиднадзора.

5.7. Прием и хранение стеклотары осуществляется в отдельно стоящих организациях торговли, в изолированных помещениях с отдельным входом.

5.8. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и другими помещениями с наличием канализационных трапов.

5.9. Для отделки, облицовки и окраски помещений организаций торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Асфальтовые полы допускаются только на площадках для выгрузки пищевых продуктов из автомобилей.

5.10. Полы в организациях торговли должны иметь ровную поверхность, без выбоин, а также уклон в сторону трапов.

6. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде

6.1. Организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.2. Все холодильные установки в организациях торговли оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Использование ртутных термометров для контроля работы холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле и(или) системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима.

6.3. Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и остругивают.

6.4. Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров и психрометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.

7. Требования к приему и хранению пищевых продуктов

7.1. 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.

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

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов, за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, осуществляется при температуре не выше +6°С.

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

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

7.5. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

7.6. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (сельди, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

7.7. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

7.8. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.

Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.

7.9. Охлажденное мясо (туши и полутуши) хранят в подвешенном состоянии на крючьях так, чтобы туши не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженое мясо может храниться на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика. При укладке в штабеля для лучшей циркуляции воздуха между ящиками необходимо прокладывать деревянные рейки.

7.10. Охлажденная рыба хранится в таре поставщика, температура хранения должна быть не выше +2°С. Мороженая рыба хранится в ящиках, уложенных в штабеля с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях торговли живая рыба хранится в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов при температуре воды не выше +10°С.

7.11. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на расстоянии менее 35 см от пола, не проводится.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений. Полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3%-ным раствором уксусной кислоты.

В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты и затем просушивать.

7.12. При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится перекладывание их из лотков поставщика, а также реализация их в неупакованном виде по методу самообслуживания.

В организациях торговли не допускается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

Перевозка или перенос тортов и пирожных на открытых листах или лотках не допускается.

7.13. Хранение сыпучих продуктов производится в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха не более 75%.

Указанные продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

7.14. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке и очистке.

7.15. Для организаций торговли, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения, завоз продукции в ночное время (с 23-00 до 7-00 часов) не проводится.

8. Требования к реализации пищевых продуктов

8.1. Пищевые продукты, реализуемые в организациях торговли, должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также гигиеническим требованиям к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8.2. В торговом зале или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, должна быть размещена информация о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

8.3. Подготовка пищевых продуктов к продаже уборщицами или подсобными рабочими не проводится.

8.4. Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится раздельно. Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах, раздельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

8.5. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов выделяются отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, которые хранятся в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах.

8.6. Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов не допускается.

8.7. При организации обслуживания на дому доставка пищевых продуктов заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их сохранность, качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.