

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної політики та
продовольства України

від _____ № _____

Гігієнічні вимоги для агропродовольчих ринків

I. Загальні положення

1. Ці Гігієнічні вимоги для агропродовольчих ринків (далі – Гігієнічні вимоги) поширюються на агропродовольчі ринки та ринкові комплекси, у тому числі ярмарки, виставки, торговельні майданчики всіх типів незалежно від їх підпорядкування та форм власності, де реалізуються харчові продукти, корми та живі тварини.

2. Гігієнічні вимоги встановлюють обов'язкові вимоги до територій, приміщень, обладнання, торговельно-технологічного устаткування, інвентаря, а також суб'єкта господарювання в частині створення належних умов для реалізації (оптової реалізації) та/або зберігання харчових продуктів, кормів і живих тварин на спеціально оснащених та відведених місцях.

3. Ці Гігієнічні вимоги є обов'язковими для:

державних ветеринарних інспекторів (державних інспекторів)
Держпродспоживслужби;

операторів ринку харчових продуктів, кормів та живих тварин.

4. Терміни, що вживаються у цих Гігієнічних вимогах, мають таке значення:

адміністрація ринку – апарат управління агропродовольчого ринку який здійснює безпосереднє керівництво його діяльністю;

товарне сусідство – умови, що запобігають забрудненню харчових продуктів, набуванню сторонніх запахів, невластивих відповідним харчовим продуктам, та виключають спільне зберігання та реалізацію неперероблених і перероблених харчових продуктів, харчових і нехарчових продуктів, заморожених та охолоджених, свіжих харчових продуктів рослинного походження із соленими, квашеними, маринованими тощо та інших несумісних товарів;

торговельний майданчик – заасфальтована ділянка землі, що відгороджена від проїжджої частини, зареєстрована в установленому законодавством порядку, забезпечена торговельно-технологічним устаткуванням та використовується для проведення ярмарків, виставок із реалізації харчових продуктів промислового виготовлення та сезонних овочів і фруктів;

ярмарок, виставка – заходи з реалізації харчових продуктів промислового виготовлення та сезонних овочів і фруктів, розміщених на торговельних майданчиках.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у законах України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та

благополуччя тварин», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та «Про ветеринарну медицину».

5. Державний контроль за дотриманням гігієнічних вимог здійснюють територіальні органи Держпродспоживслужби.

II. Вимоги до території агропродовольчого ринку

1. Проектування, будівництво, реконструкція чи капітальний ремонт агропродовольчих ринків проводяться за типовими чи індивідуальними проектами, відповідно до законодавства.

2. Ділянка для агропродовольчого ринку повинна знаходитися за межами санітарно-захисних зон промислових, сільськогосподарських та комунальних об'єктів.

3. Відстань від межі ділянки агропродовольчого ринку до межі земельних ділянок житлової та громадської забудови, загальноосвітніх, спеціальних, дитячих установ і закладів, установ охорони здоров'я та відпочинку повинна бути не менше 50 метрів.

4. Територія агропродовольчого ринку розмежовується на торговельну та господарську зони, а саме:

1) у торговельній зоні розташовують:

криті ринки, павільйони – для торгівлі м'ясом і м'ясопродуктами, молоком і молокопродуктами, рибою та рибопродуктами, яйцями, медом; державні лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи Держпродспоживслужби (далі – лабораторії);

криті і відкриті ряди – для торгівлі харчовими продуктами рослинного походження;

майданчики – для продажу харчових продуктів із рухомих транспортних засобів;

відокремлені майданчики для торгівлі живими тваринами та птицею;

суб'єкти господарювання з продажу продовольчих і промислових товарів, закладів громадського харчування та побутового обслуговування.

2) у господарській зоні розташовують майданчики (споруди) для господарського призначення для зберігання обладнання, інвентаря, матеріалів, деззасобів, тари, сміттезбірники (закритого типу), громадські санітарні вузли тощо, обладнується відокремлена стоянка для легкового та вантажного автотранспорту.

Споруди господарського призначення для зберігання обладнання, інвентаря, матеріалів, деззасобів, тари, сміттезбірники (закритого типу), громадські санітарні вузли тощо розташовуються так, щоб не становити ризик забруднення харчових продуктів.

Для зберігання особистих речей персоналу агропродовольчого ринку обладнують гардероби, а для зберігання торговельного інвентаря виділяється спеціальне приміщення.

5. Територія агропродовольчого ринку:

асфальтується та забезпечується під'їзними шляхами;

огороджується для унеможливлення доступу безпритульних тварин;

утримується в належному чистому стані;

забезпечується контейнерами для сміття;

вивантаження товарів та переміщення до місць реалізації забезпечується у спосіб, що унеможливорює забруднення харчових продуктів. При

вивантаженні не допускається контакт харчових продуктів з асфальтом чи підлогою.

6. На території агропродовольчого ринку обладнують умивальники, місця для миття торговельного інвентаря, фруктів, овочів. Вода, що використовується для господарсько-побутових і питних потреб, повинна відповідати встановленим законодавством вимогам.

7. Територію агропродовольчого ринку прибирають щоденно, після закінчення торгівлі з обов'язковим у теплу пору року поливанням (миттям) всієї території. Взимку проїзди, проходи систематично очищають від снігу та льоду.

8. На території агропродовольчого ринку для сміття використовують закриті контейнери. Сміття вивозять щоденно. Сміттезбірники та смітники в кінці дня після закінчення торгівлі очищають від сміття, дезінфікують хлорним вапном.

9. Санітарні вузли утримуються в чистому та робочому стані та щодня прибираються й обробляються дезінфікуючими засобами.

10. Персоналу, який обслуговує санітарні вузли, забороняються роботи з поводження з харчовими продуктами у процесі їх зберігання та реалізації.

III. Вимоги до приміщень, обладнання, торговельно-технологічного устаткування, інвентаря

1. Забороняється функціонування агропродовольчого ринку за відсутності експлуатаційного дозволу чи державної реєстрації, акредитованої лабораторії

та службових приміщень, облаштованих опаленням, електрикою, вентиляцією, водопроводом із гарячою та холодною водою, каналізацією:

1) у разі наявності в оператора ринку (агропродовольчого ринку, оптового ринку сільськогосподарської продукції, торговельного центру, торговельного майданчика та інше) потужності, діяльність якої пов'язана зі зберіганням харчових продуктів, що потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі до 10 °С, залишаючись придатними для споживання людиною, такий оператор ринку зобов'язаний отримати експлуатаційний дозвіл відповідно до вимог законодавства.

2) оператори ринку, які проводять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані зареєструвати потужності, що використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів.

2. При відсутності в місці розташування агропродовольчого ринку централізованого водопостачання допускається обладнання місцевої системи з вибором джерела водопостачання (вода має відповідати вимогам до питної води).

3. При наявності водопроводу та каналізації на агропродовольчому ринку обладнують санітарні вузли, які розташовують на відстані не менше 25 метрів від місць торгівлі харчовими продуктами.

4. При відсутності каналізації на ринку порядок видалення і спуску стічних вод визначається установами комунальної служби.

5. Поточне прибирання агропродовольчого ринку проводиться з встановленою оператором ринку періодичністю так, щоб протягом усього дня для запобігти забрудненню харчових продуктів.

6. Один раз на місяць проводиться санітарний день, в який на території агропродовольчого ринку, в критих павільйонах, проводиться ретельне прибирання, дезінфекція місць торгівлі та зберігання харчових продуктів, торговельного інвентаря, обладнання дезінфікуючими засобами, зареєстрованими в установленому законодавством порядку.

7. Стіни, підлога, стелі, вікна та двері приміщень агропродовольчого ринку повинні бути чистими.

8. Регулярно проводиться розморожування по мірі намерзання льоду та дезінфекція всіх холодильних камер дезінфекційними засобами, зареєстрованими відповідно до вимог законодавства.

9. Щорічно до початку весняно-літнього сезону проводиться необхідний ремонт споруд агропродовольчого ринку, холодильного та торговельно-технічного устаткування, приміщень лабораторії.

10. Стіни, стеля та підлога торговельних залів, приміщень для миття торговельного інвентаря, душових, санітарних вузлів, стіни холодильних камер повинні мати поверхню, що легко чиститься та дезінфікується, виготовлену із предметів та матеріалів, які можуть контактувати з харчовими продуктами.

11. Агропродовольчий ринок забезпечується адміністрацією ринка в достатній кількості інвентарем, торговельно-технологічним устаткуванням, обладнанням, спецодягом, стільцями та лавами для торгуючих, а також матеріалами та інвентарем для прибирання, дезінфікуючими і дератизаційними засобами. Ці засоби зберігаються в окремому закритому приміщенні.

12. Прилавки, столи для продажу харчових продуктів (м'ясопродуктів, молокопродуктів, меду, яєць) виготовляють із предметів та матеріалів, які можуть контактувати з харчовими продуктами, що легко чистяться, миються, дезінфікуються, а також утримують у належному стані.

13. Павільйони, де реалізуються молочні, м'ясні, рибні харчові продукти, облаштовують закритими столами-прилавками з охолоджуючими пристроями та контролем температурного режиму, що для забезпечення відповідних умов температурного режиму.

14. Особам, які торгують на агропродовольчому ринку, адміністрацією ринку надається у користування торговельний інвентар: ваги, спецодяг (куртки, фартухи, наруківники, хустини, одноразові рукавички тощо), ножі, лотки, ложки, виделки, лопатки, щипці, совки, лійки, мірки, гачки, прилавки, столи тощо.

15. Обладнання (ваги тощо) має бути повіреним (каліброваним) відповідно до законодавства.

16. Обробні дошки повинні бути виготовлені із матеріалів, що легко піддаються миттю та дезінфекції. Не допускається застосування дерев'яних обробних дощок, ножів і сокир з дерев'яними ручками.

17. Торговельний інвентар для продажу кожного виду харчових продуктів повинен бути чітко відокремленим (кольором, маркуванням тощо).

18. Використання особистого торговельного інвентарю забороняється.

19. Торговельний інвентар повинен утримуватись у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення.

20. Колода для розрубки м'яса повинна бути виготовлена із матеріалів та утримуватись у належному стані і умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію.

Якщо колода виготовлена із твердих порід дерева, по закінченні роботи її робочу поверхню зачищають ножем і засипають сіллю, а бокову частину миють гарячою водою. По мірі зношування, коли з'являються глибокі зарубки і ритвини, поверхню колоди спилюють.

21. Умови зберігання (температура, відносна вологість) харчових продуктів, у тому числі під час реалізації на агропродовольчому ринку, повинні відповідати вимогам, встановленим ринку оператором ринку харчових продуктів та/або кормів.

22. Реалізація харчових продуктів, строк придатності яких закінчився, заборонена.

23. Для зберігання туш або їх частин, щодо яких існує підозра про непридатність для споживання людиною, на агропродовольчих ринках встановлюють холодильники-ізолятори для зберігання необроблених харчових продуктів тваринного походження, доступ до яких контролюється спеціалістами лабораторії.

Адміністрація ринку не допускає сторонніх осіб до холодильників – ізоляторів та несе відповідальність за роботу холодильних камер.

24. Для збирання непридатних до реалізації продуктів і кормів обладнуються герметичні ємності, розташовані на відстані 20 метрів від місць торгівлі харчовими продуктами.

IV. Вимоги до приймання та реалізації харчових продуктів, кормів і живих тварин

1. На агропродовольчих ринках забезпечується державний контроль за дотриманням необхідних гігієнічних вимог щодо реалізації харчових продуктів, кормів і живих тварин.

2. Огляду та контролю лабораторією ветеринарно-санітарної експертизи на агропродовольчих ринках підлягають усі харчові продукти тваринного та рослинного походження, у тому числі промислового виготовлення, що надходять для продажу або зберігаються у приміщеннях ринку (складах, базах, холодильниках, павільйонах тощо) незалежно від форми власності та підпорядкування, а також живі тварини.

3. До реалізації харчових продуктів на агропродовольчому ринку допускаються особи лише за наявності особової медичної книжки.

4. До продажу на агропродовольчому ринку допускаються харчові продукти, що є придатними до споживання. Особам, які продають харчові продукти на агропродовольчому ринку, видається експертний висновок встановленої форми, що підтверджує придатність для споживання людиною цілих туш або частини туш парнокопитних та інших копитних тварин, туш свійської птиці, кроликів і малих диких тварин, риби, меду, яєць, молока

необробленого, сиру домашнього виробництва та продуктів рослинного походження за результатами лабораторних досліджень (випробувань). Експертний висновок видається на кожний вид харчового продукту.

5. На агропродовольчому ринку забороняється реалізація (обіг):

харчових продуктів тваринного та рослинного походження без проведення лабораторних досліджень (випробувань) щодо придатності для споживання людиною та наявності експертного висновку;

кондитерських і кулінарних виробів, напівфабрикатів з м'яса та риби (фарш, котлети, кров'яні та домашні ковбаси, зельц, холодець та інші), грибних і плодоовочевих консервів домашнього виготовлення;

зернових, круп'яних продуктів, забруднених насінням шкідливих бур'янів, лікарських рослин;

швидкопсувних харчових продуктів, якщо на агропродовольчому ринку відсутнє відповідне холодильне устаткування (холодильні вітрини);

зіпсованих або загниваючих овочів, зелені, фруктів, ягід;

харчових продуктів, строк придатності яких закінчився;

харчових продуктів промислового виготовлення без маркування, а також з відсутністю етикеток на тарі (мішки, картонні коробки тощо);

свіжих і сушених будь-яких дикорослих грибів непромислового виробництва.

6. Харчові продукти промислового виготовлення допускаються до реалізації на агропродовольчому ринку за наявності товарно-транспортної накладної, яка забезпечує їх простежуваність.

7. М'ясо та м'ясопродукти для реалізації розміщуються в окремих павільйонах або окремих торговельних рядах на прилавках, столах або

підвішуються на металевих лужених гачках, або у вітринах-холодильниках. Торгівля м'ясом і м'ясопродуктами з транспортних засобів та/або контейнерів забороняється.

8. До реалізації на агропродовольчому ринку допускають молоко і молочні продукти, які надходять із ферм (господарств), благополучних щодо заразних хвороб тварин (епізоотичний стан місцевості), що підтверджується ветеринарними документами (на живих тварин). У документі повинна бути зазначена дата дослідження тварини (тварин) на субклінічний мастит (вміст соматичних клітин), щеплення проти сибірки, дослідження на туберкульоз, лейкоз, бруцельоз та інші захворювання, передбачені законодавством про ветеринарну медицину.

9. Молоко, масло, сметана, сир кисломолочний домашнього виготовлення доставляються для продажу на агропродовольчому ринку лише в чистому непошкодженому посуді, виготовленому з матеріалів, дозволених для використання з цією метою відповідно до законодавства.

10. Мед допускається до реалізації при наявності у власника ветеринарно-санітарного паспорта на пасіку та державної реєстрації потужності, відповідно до законодавства.

11. Продаж овочів, зелені, свіжих грибів, фруктів проводиться зі столів, машин, ящиків, корзин, мішків, які розміщуються на підставках, настилах або піддонах. Торгівля із землі чи підлоги забороняється.

12. Для миття та освіження овочів і зелені у процесі їх реалізації продавці повинні користуватися питною водою з чистого посуду, яка відповідає санітарним вимогам.

13. Продаж квашених, солених, маринованих овочів і фруктів проводиться в ємностях, виготовлених із предметів та матеріалів, зареєстрованих Міністерством охорони здоров'я України. Споживачам ці продукти відпускаються спеціальними черпаками, лопатками.

14. При реалізації молока, молочних продуктів, меду, олії чи солених, квашених та маринованих плодоовочевих продуктів вони відпускаються тільки в чисту тару.

15. Для продажу грибів промислового виробництва відводяться спеціально обладнані місця.

16. Борошно, зернові, круп'яні продукти повинні знаходитись у чистих мішках або іншій тарі, з обов'язковою наявністю маркування, розміщуватись на стелажах або піддонах, відпускатися в чисту тару покупця.

17. Живі тварини та птиця допускаються до продажу:

за наявності ветеринарних документів (ветеринарна довідка, ветеринарне свідоцтво), що підтверджують ветеринарно-санітарний стан місцевості походження та за наявності ідентифікаційних документів на тварин;

за наявності ідентифікації живих тварин;

після клінічного огляду тварин і птиці щодо здоров'я та благополуччя.

18. Для продажу живих тварин і птиці відводиться територія, не зв'язана з торговельною зоною харчовими продуктами, на відстані від неї та житлових будинків не менше 200 метрів. Розміри території встановлюються з розрахунку 1,5 м² на одну тварину.

19. Для продажу живої домашньої птиці відводяться місця на спеціально виділеній території для розміщення кліток з розрахунку 1 м² площі клітки на 10–15 птахів.

20. Живу рибу, що надійшла у продаж, поміщають в ємність (акваріум) з водою, обладнану пристроями для збагачення води киснем. Забороняється годувати живу рибу хлібом, крупою та іншими видами корму.

21. Строк зберігання та реалізації живої риби при температурі води в ємності (акваріумі) від +11 °С до +15 °С:

в осінньо-зимовий період – 48 годин;

у весняно-літній період – 24 години.

22. Після закінчення торгівлі територія щоденно дезінфікується засобами, зареєстрованими Міністерством охорони здоров'я України.

V. Заходи боротьби зі шкідниками

1. Адміністрація ринку зобов'язана забезпечувати на території та в усіх приміщеннях агропродовольчого ринку проведення протягом усього року заходи з боротьби зі шкідниками (комахами та гризунами), але не рідше ніж один раз на два місяці.

2. З метою запобігання появі гризунів щілини в підлозі, отвори у стелях, стінах і навколо механічних та сантехнічних комунікацій замурують.

Вентиляційні отвори в підвалах і канали закриваються металевими сітками, люки обладнують щільними кришками або металевими решітками.

3. Для проведення дезінфекції, дератизації, дезінсекції адміністрація ринку укладає договори з установами чи особами, які мають ліцензії на проведення таких робіт.

Після проведення вищезгаданих заходів на агропродовольчому ринку проводиться вологе прибирання.

4. Після проведення дезінфекційних, дератизаційних, дезінсекційних робіт в адміністрації ринку повинні бути в наявності відповідні документи на проведення вказаних робіт та підтвердження якості їх проведення.

VI. Вимоги до гігієни персоналу агропродовольчого ринку, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами

1. Персонал агропродовольчого ринку, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами (вагарі, розрубщики м'яса, комірники, вантажники та інші) допускається до роботи за умови відсутності протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та проходження навчання з питань гігієни персоналу на агропродовольчому ринку, що має бути підтверджено відповідними записами.

2. Робочий одяг і взуття персоналу агропродовольчого ринку повинні знаходитись в охайному вигляді та бути чистими.

3. При торгівлі харчовими продуктами реалізаторам необхідно дотримуватись правил особистої гігієни: миття рук, використання спеціального одягу та засобів індивідуального захисту при відпуску продуктів тощо.

4. На агропродовольчому ринку дозволяється приймати їжу та палити тільки у відведених місцях.

VII. Обов'язки адміністрації агропродовольчого ринку

1. Адміністрація агропродовольчого ринку зобов'язана забезпечити:

- регулярне прання та ремонт спецодягу (прання спецодягу в індивідуальному порядку в домашніх умовах категорично забороняється);
- достатню кількість інвентаря для прибирання та дезінфекції, мийних та дезінфікуючих засобів, мила для персоналу агропродовольчого ринку;
- систематичне проведення дезінфекційних, дезінсекційних і дератизаційних заходів;
- проходження персоналом медичних обстежень;
- наявність особових медичних книжок у персоналу агропродовольчого ринку;
- організацію проведення навчань працівників та продавців з дотримання гігієнічних вимог;
- недопущення до реалізації харчових продуктів та кормів, які не пройшли відповідні лабораторні дослідження (випробування);
- надання місць реалізації лише за наявності експертного висновку державної лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи Держпродспоживслужби;
- дотримання товарного сусідства;
- наявність спецодягу та торговельного устаткування для громадян, що реалізують харчові продукти, та персоналу агропродовольчого ринку в залежності від виду харчових продуктів, що реалізується;
- створення відповідних умов для роботи лабораторії: надання службових приміщень, облаштованих опаленням, вентиляцією, електро- та

водопостачанням із гарячою та холодною водою, каналізацією, які відповідають вимогам для роботи лабораторії, його монтажу та устаткування;

оплату витрат, пов'язаних із експлуатацією приміщень, та комунальних послуг у повному обсязі;

утилізацію чи знешкодження м'яса та м'ясопродуктів за експертними висновками лабораторії;

вивезення залишків відпрацьованих зразків у місця утилізації;

забезпечення температурних режимів та умов зберігання харчових продуктів на складах, у холодильниках та в інших приміщеннях агропродовольчого ринку;

підтримання відповідних гігієнічних вимог у місцях торгівлі в критих ринках, павільйонах і на відкритих площадках;

наявність інформаційного куточка, де обов'язково повинні зазначатися прізвище, ім'я, по батькові продавця або найменування юридичної особи чи фізичної особи – підприємця, копія свідоцтва про державну реєстрацію, супровідні документи тощо;

наявність контрольних ваг та своєчасне проведення повірки обладнання;

недопущення до реалізації живих тварин і птиці без ветеринарних документів та без ідентифікаційних документів на тварин.

**Генеральний директор Директорату
безпеки та якості харчової продукції**

М. МОРОЗ