

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
31 октября 2008 г. № 183

**Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов
«Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию
объектов малого предпринимательства»**

Изменения и дополнения:

[Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 мая 2009 г. № 55](#) (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/25334 от 17.04.2012 г.) <W209p0085>;

[Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июля 2011 г. № 73](#) (зарегистрировано в Национальном реестре - № 8/25332 от 17.04.2012 г.) <W211p0210>

На основании [Закона Республики Беларусь от 23 ноября 1993 года](#) «О санитарно-эпидемическом благополучии населения» в редакции Закона Республики Беларусь от 23 мая 2000 года, [Положения](#) о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 августа 2000 г. № 1331, в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь от 1 августа 2005 г. № 843 Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые [Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы](#) «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию объектов малого предпринимательства».

2. Признать утратившими силу Санитарные правила и нормы для предприятий и производств негосударственной формы собственности и индивидуальной трудовой деятельности № 9-96-98 от 17 декабря 1997 г., утвержденные [постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 декабря 1998 г. № 53](#).

3. Настоящее постановление вступает в силу с 1 ноября 2008 г.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства
здравоохранения
Республики Беларусь
31.10.2008 № 183

(в редакции постановления
Министерства
здравоохранения
Республики Беларусь
14.05.2009 № 55)

Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию объектов малого предпринимательства»

ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию объектов малого предпринимательства» (далее – Санитарные правила) устанавливают требования к субъектам малого предпринимательства по размещению, устройству, оборудованию и содержанию зданий (сооружений, помещений), в которых они осуществляют свою деятельность (далее – объекты).

2. Требования настоящих Санитарных правил не распространяются на:

физических лиц и сельскохозяйственные организации, осуществляющих деятельность по оказанию услуг в сфере агротуризма, которая в соответствии с [Указом Президента Республики Беларусь от 2 июня 2006 г. № 372](#) «О мерах по развитию агротуризма в Республике Беларусь» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2006 г., № 89, 1/7647) не является предпринимательской; [↓](#)

объекты I, II, III классов, указанные в санитарных правилах и нормах «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» № 10-5 РБ 2002, утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 сентября 2002 г. № 68](#);

организации здравоохранения, имеющие специальное разрешение (лицензию) на осуществление медицинской деятельности.

3. В настоящих Санитарных правилах используются термины и их определения в значениях, установленных [Указом Президента Республики Беларусь от 19 июля 1996 г. № 262](#) «О государственной поддержке малого предпринимательства» (Собрание указов Президента и постановлений Кабинета Министров Республики Беларусь, 1996 г., № 21, ст. 514) и [Указом Президента Республики Беларусь от 2 июня 2006 г. № 372](#).

4. Проекты объектов, в том числе на размещение, строительство и реконструкцию, должны разрабатываться в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов (далее – ТНПА) и настоящих Санитарных правил.

5. Государственный санитарный надзор за соблюдением требований настоящих Санитарных правил осуществляется в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

6. За несоблюдение требований настоящих Санитарных правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 2

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ ОБЪЕКТОВ И СОДЕРЖАНИЮ ИХ ТЕРРИТОРИИ

7. Объекты размещаются в административных, производственных, жилых и общественных зданиях.

8. При размещении в жилых домах объекты не должны:
выделять в воздушную среду жилых помещений повышенных предельно-допустимых концентраций вредных веществ;
создавать превышения допустимых уровней физических факторов.

9. Территория объекта и прилегающая к нему территория должны содержаться в соответствии с требованиями ТНПА и настоящих Санитарных правил.

10. Размер санитарно-защитных зон от объектов устанавливается в соответствии с санитарными правилами и нормами «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» № 10-5 РБ 2002, утвержденными [постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 9 сентября 2002 г. № 68](#).

Оказание услуг в сфере агроэкотуризма на территории зоны эвакуации (отчуждения) запрещено.

ГЛАВА 3

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СИСТЕМАМ ВОДОСНАБЖЕНИЯ, КАНАЛИЗАЦИИ, ОТОПЛЕНИЯ, ВЕНТИЛЯЦИИ И ОСВЕЩЕНИЯ

11. Размещение, устройство и проектирование систем централизованного холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации, отопления, оборудования вентиляции, освещения в помещениях объектов должно соответствовать требованиям ТНПА и настоящих Санитарных правил.

12. При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты должны быть обеспечены нецентрализованным водоснабжением.

13. В неканализованных районах на объектах должны быть оборудованы надворные туалеты (биотуалеты) с соблюдением требований ТНПА.

ГЛАВА 4

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ ОБЪЕКТАМ

14. Здания, помещения и сооружения производственных объектов должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм 2.2.1.13-5-2006 «Гигиенические требования к проектированию, содержанию и эксплуатации производственных предприятий», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 3 апреля 2006 г. № 40, и настоящих Санитарных правил.

15. Для хранения запасов сырья, материалов, полуфабрикатов и готовых изделий на производственных объектах должны быть оборудованы складские помещения либо выделены площади в помещениях, оборудованных в соответствии с требованиями ТНПА.

ГЛАВА 5

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ, В КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ПРОИЗВОДСТВО И РЕАЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

16. Объекты, в которых осуществляется производство и реализация пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям ТНПА и настоящих Санитарных правил.

17. На объектах, в которых осуществляется производство и реализация пищевых продуктов, в том числе мини-пекарнях, объектах по оказанию услуг населению по производству соков, объектах общественного питания и торговли в составе пунктов придорожного сервиса, должны соблюдаться следующие требования:

набор складских, производственных, вспомогательных и бытовых помещений по количеству, назначению, взаимному расположению должен обеспечивать ведение технологического процесса с организацией поточного производства без перекреста движения сырья и готовой продукции;

должны быть обеспечены необходимые условия для хранения сырья и готовой продукции;

должны быть оборудованы для работников необходимые условия труда и бытовые условия;

хранение, транспортировка и реализация пищевых продуктов должны осуществляться в соответствии с ТНПА.

18. На объектах по оказанию услуг населению по производству соков должны соблюдаться следующие санитарно-гигиенические требования:

должно приниматься только свежее плодоовощное сырье без признаков порчи;

плодоовощное сырье должно приниматься от одного лица;

плодоовощное сырье, используемое для отжима сока, должно тщательно перебираться, подвергаться мойке проточной питьевой водой, освобождаться от несъедобных частей;

сбор отжатого сока должен осуществляться в чистую тару;

после окончания отжима все технологическое оборудование, использованный инвентарь

и тара должны подвергаться механической очистке, мойке и дезинфекции;
сбор и удаление отходов должны осуществляться в отдельную, промаркированную тару;
освобождение тары от отходов должно осуществляться по мере необходимости, но не реже одного раза через каждые 8 часов;
смешивание плодоовощного сырья и готовой продукции от разных лиц не допускается;
хранение свежавыжатых соков не допускается.

ГЛАВА 6

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ

19. Все помещения объектов должны содержаться в чистоте. Текущая уборка помещений объектов должна проводиться по мере необходимости в течение дня с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Генеральная уборка всех помещений объектов должна производиться не реже одного раза в месяц.

Уборочный инвентарь для санитарных узлов должен храниться отдельно.

20. Для внутренней отделки помещений объектов должны использоваться материалы, имеющие удостоверение о государственной гигиенической регистрации, выданное в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

21. Защита помещений объектов от грызунов и насекомых должна осуществляться в соответствии с требованиями Санитарных правил по осуществлению дезинфекционной деятельности, утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 декабря 2002 г. № 143](#).

22. В производственных помещениях объектов должна находиться аптечка первой медицинской помощи универсальная с перечнем вложений, утвержденных [постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 января 2007 г. № 4 «Об утверждении перечней вложений, входящих в аптечки первой медицинской помощи, и порядке их комплектации»](#) (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2007 г., № 68, 8/15904).

В аптечке первой медицинской помощи универсальной не должны содержаться лекарственные средства с истекшим сроком годности.

23. Санитарно-бытовое обеспечение работников объектов должно соответствовать требованиям ТНПА и настоящих Санитарных правил.

Использование санитарно-бытовых помещений объектов не по назначению не допускается.

24. Курение на объектах вне специально оборудованных для этих целей мест не допускается.

25. Обеспечение работников объектов средствами индивидуальной защиты должно осуществляться в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 7

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ ПРИ ОКАЗАНИИ УСЛУГ В СФЕРЕ АГРОЭКОТУРИЗМА

26. Индивидуальные предприниматели и юридические лица при оказании услуг в сфере агроэкотуризма должны соблюдать следующие требования:

прилегающая территория должна содержаться в чистоте;

в жилых домах (части жилого дома) и местах общего пользования должна проводиться ежедневная уборка с применением уборочного инвентаря;

уборка туалетов должна проводиться с применением средств дезинфекции в соответствии с инструкцией по их применению. Уборочный инвентарь для туалетов должен храниться отдельно;

постельное белье должно быть чистым и проглаженным. Смена постельного белья должна проводиться по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю. Хранение чистого и грязного белья должно быть отдельным;

санитарная обработка кухонного инвентаря и оборудования, предназначенного для приготовления блюд, должна проводиться по мере его загрязнения;

для мытья посуды должен использоваться специально выделенный инвентарь;

в помещениях не должно быть грызунов и насекомых.

27. Лица, осуществляющие оказание услуг в сфере агроэкотуризма, должны проходить медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

28. Индивидуальные предприниматели и юридические лица при оказании услуг в сфере агроэкотуризма должны соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам:

транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна осуществляться в условиях, препятствующих их химическому, механическому и биологическому загрязнению;

транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться с обеспечением низких температурных режимов, для малых объемов транспортируемой продукции должна использоваться сумка-холодильник;

на продукцию животного происхождения, произведенную в собственном подсобном хозяйстве, должны быть соответствующие ветеринарные свидетельства (справки), разрешающие ее использование.

29. Запрещается для приготовления блюд при оказании услуг в сфере агроэкотуризма использовать следующее продовольственное сырье и пищевые продукты:

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и справки органов, осуществляющих ветеринарно-санитарный контроль;

с признаками порчи, зараженные амбарными вредителями;

дикорастущие ягоды, грибы, растения, не прошедшие радиационный контроль в зонах радиационного загрязнения. [↓](#)