



ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

« » 2022 г. №

г. Минск

г. Минск

ПРОЕКТ

Об утверждении санитарных норм и правил

На основании части третьей статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 и подпункта 9.1 пункта 9 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446, Министерство здравоохранения Республики Беларусь **ПОСТАНОВЛЯЕТ**:

1. Утвердить санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации агроэкоусадоб» (прилагаются).

2. Признать утратившими силу:

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 31 октября 2008 г. № 183 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию объектов малого предпринимательства»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 мая 2009 № 55 «О внесении дополнений и изменений в Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию и содержанию объектов малого предпринимательства»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июля 2011 г. № 73 «Об утверждении Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к условиям и организации осуществления физическими лицами и сельскохозяйственными организациями деятельности по оказанию услуг в сфере агроэкотуризма».

3. Настоящее постановление вступает в силу с 1 января 2023 г.

Министр

Д.Л.Пиневиц

СОГЛАСОВАНО

Министерство спорта и туризма
Республики Беларусь

Брестский областной
исполнительный комитет

Витебский областной
исполнительный комитет

Гомельский областной
исполнительный комитет

Гродненский областной
исполнительный комитет

Минский областной
исполнительный комитет

Могилевский областной
исполнительный комитет

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь
.2022 №

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА
«Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и
эксплуатации агроэкоусадеб»

ГЛАВА 1
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящими санитарными нормами и правилами устанавливаются санитарно-эпидемиологические требования (далее, если не определено иное, – требования) к содержанию и эксплуатации агроэкоусадеб.

2. Для целей настоящих санитарных норм и правил используются термины и их определения в значениях, установленных Законом Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Указом Президента Республики Беларусь от 4 октября 2022 г. № 351 «О развитии агроэкотуризма».

3. Настоящие санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения сельскохозяйственными организациями и физическими лицами, осуществляющими деятельность в сфере агроэкотуризма (далее – субъекты агроэкотуризма).

4. Физические лица, осуществляющие деятельность по оказанию услуг в сфере агроэкотуризма, ежегодно должны проходить рентген-флюорографическое обследование.

5. Ответственность за нарушение и (или) невыполнение настоящих санитарных норм и правил устанавливается в соответствии с законодательством.

ГЛАВА 2
ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
АГРОЭКОУСАДЕБ

6. Территория агроэкоусадыбы должна содержаться в чистоте.

7. В агроэкоусадыбах должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, надлежащее состояние помещений, твердого и мягкого инвентаря.

Покрытия пола, стен и потолков помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий.

8. Агроэкоусадьбы обеспечиваются централизованным и (или) нецентрализованным питьевым водоснабжением.

Питьевая вода централизованных и (или) нецентрализованных систем питьевого водоснабжения агроэкоусадоб должна соответствовать гигиеническому нормативу «Показатели безопасности питьевой воды», утвержденному постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37.

9. При использовании в агроэкоусадьбах для обеспечения питьевого режима агроэкотуристов упакованной питьевой воды и (или) установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) не допускается использование упакованных емкостей по истечению их срока годности, в том числе по истечению указанного производителем срока годности емкостей от момента их вскрытия и начала использования, а также упакованных емкостей без маркировки.

Структурные элементы установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров) должны проходить регулярную очистку и техническое обслуживание в соответствии с рекомендациями поставщика (производителя).

10. Возможность проветривания жилых помещений агроэкоусадоб должна быть обеспечена круглогодично, в том числе через фрамуги, форточки и створки (створку) стеклопакетов, окон.

11. В агроэкоусадьбе должна быть аптечка первой помощи универсальная, перечень вложений в которую определяется Министерством здравоохранения, и обеспечен контроль за сроками годности лекарственных средств и медицинских изделий.

Хранение и использование лекарственных средств и медицинских изделий с истекшим сроком годности в аптечке первой помощи универсальной не допускается.

12. При хранении и использовании парфюмерно-косметической продукции, синтетических моющих средств и товаров бытовой химии (далее – моющие средства), дезинфицирующих средств, должны соблюдаться условия хранения (использования) и сроки годности, установленные производителем.

Не допускается использование продукции без маркировки, позволяющей определить ее наименование (название), назначение (если это не следует из ее наименования), способ применения, срок годности, наименование производителя и страну происхождения.

Дезинфицирующие и моющие средства должны использоваться в соответствии с инструкцией производителя.

13. В агроэкоусадьбах предусматриваются общие и (или)

индивидуальные бытовые холодильники для хранения пищевой продукции агроэко туристами.

14. Кухни и иные помещения агроэкоусадеб, в которых осуществляется хранение и приготовление пищевой продукции (далее, если не определено иное, – обращение пищевой продукции), должны быть оснащены оборудованием и инвентарем для приготовления пищевой продукции, умывальными раковинами, оборудованными смесителями с подводкой горячей и холодной воды, столами.

Холодильное оборудование помещений, в которых осуществляется обращение пищевой продукции, должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

15. Жилые комнаты агроэкоусадеб должны иметь естественное и искусственное освещение.

16. Агроэкоусадьбы оборудуются туалетами. При отсутствии туалетов в жилых комнатах в агроэкоусадьбе должен быть оборудован туалет общего пользования (из расчета 1 на 10 человек, проживающих в жилых комнатах без туалета).

Допускается устройство надворных туалетов с водонепроницаемым выгребом и (или) установка биотуалетов.

Туалеты должны содержаться в исправном состоянии и чистоте. При эксплуатации надворных туалетов и (или) биотуалетов обеспечивается своевременное удаление образовавшихся сточных вод. Не допускается переполнение водонепроницаемого выгреба и (или) биотуалета. Эксплуатация биотуалетов осуществляется в соответствии с инструкцией (рекомендациями) производителя.

Туалеты должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, туалетной бумагой. Туалеты, расположенные в здании агроэкоусадьбы, также оборудуются умывальными раковинами со смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды, дозаторами с жидким мылом, урнами, ершами, унитаза – накладными сиденьями.

17. Уборка, в том числе влажная, жилых комнат агроэкоусадеб должна проводиться перед заселением агроэко туристов и по мере необходимости. Уборка туалета жилой комнаты должна осуществляться после окончания уборки всех других зон комнат.

Уборку мест общего пользования агроэкоусадеб необходимо проводить ежедневно и по мере необходимости.

Влажная уборка должна проводиться с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Дезинфекции в агроэкоусадьбах подлежат:

накладки на унитазы – во время уборки;
тара для хранения грязного белья – после освобождения от грязного белья.

Уборка умывальных раковин, унитазов осуществляется с использованием моющих средств с дезинфицирующим эффектом.

18. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в специально отведенных помещениях (местах) или отдельных шкафах.

Отдельный уборочный инвентарь выделяется для жилых комнат, помещений, в которых осуществляется обращение пищевой продукции, туалетов. Уборочный инвентарь для уборки туалетов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

19. Каждое спальное место в агроэкоусадьбах должно быть обеспечено чистым постельным бельем и постельными принадлежностями (матрасами, наматрасниками, одеялами, подушками).

Постельное белье и постельные принадлежности должны быть без нарушения целостности и иных дефектов.

Смену постельного белья следует производить не реже одного раза в 7 дней, а также при загрязнении и перед заселением агроэкотуристов.

Дезинфекционную обработку постельных принадлежностей (матрасов, наматрасников, одеял, подушек) необходимо проводить не реже 1 раза в год и по эпидемическим показаниям.

20. Пересечение и соприкосновение чистого и грязного белья при хранении и транспортировке не допускаются.

Для хранения чистого белья должны быть выделены специально оборудованные для этих целей шкафы или стеллажи, имеющие покрытие, устойчивое к моющим и дезинфицирующим средствам. В шкафах (стеллажах) для хранения чистого белья не допускается хранение посторонних вещей.

Грязное белье хранят в специальной таре. Хранение грязного белья на полу запрещено.

21. Стирка белья осуществляется в прачечной и (или) непосредственно в агроэкоусадьбе (при создании условий для ее проведения, а также условий для сушки и глажения постельного белья).

22. При отсутствии централизованной системы водоотведения бани, сауны и душевые агроэкоусадьбы оборудуются автономной (местной) системой водоотведения (канализации). Система водоотведения (канализации) должна быть в исправном состоянии.

После оказания агроэкотуристам услуг бань, саун и душевых в

соответствующих помещениях проводится уборка полов, скамей в раздевальных, душевых, мыльных и парильных с применением моющих и дезинфицирующих средств по фунгицидному режиму, обеспечивающему противогрибковое действие.

После уборки полы во всех помещениях должны вытираться насухо, помещения – проветриваться.

Засорение канализационных трапов и застой на полах сточной воды не допускаются.

23. При оказании в помещениях агроэкоусадьбы услуг по проведению презентаций, юбилеев, банкетов, спортивно-массовых, физкультурно-спортивных и культурных мероприятий (далее – мероприятия) субъектами агроэкотуризма:

обеспечивается соблюдение требований гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека», утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 25 января 2021 г. № 37;

не допускается выставление включенной звуковоспроизводящей и звукоусилительной аппаратуры в открытых окнах (на подоконниках), и дверях помещений, на балконах, лоджиях, террасах и иных открытых площадках зданий и сооружений, прилегающей территории, вывешивание на внешних поверхностях стен зданий и сооружений.

Требования абзаца третьей части первой настоящего пункта не распространяются на оказание услуг по проведению мероприятий на территории агроэкоусадьбы в порядке, установленном Указом Президента Республики Беларусь от 4 октября 2022 г. № 351.

Субъекты агроэкотуризма обеспечивают соблюдение части первой настоящего пункта за привлекаемыми для организации и проведения мероприятий юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, а также физическими лицами, осуществляющими музыкально-развлекательное обслуживание свадеб, юбилеев и прочих торжественных мероприятий, деятельность актеров, танцоров, музыкантов, исполнителей разговорного жанра, выступающих индивидуально, предоставление услуг тамадой, деятельность, связанную с поздравлением с днем рождения, Новым годом и иными праздниками в порядке, установленном Гражданским кодексом Республики Беларусь.

24. В помещениях агроэкоусадоб не допускается наличие грызунов и насекомых. Проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии агроэкотуристов не допускается.

На территории агроэкоусадьбы, размещенной в лесной (лесопарковой) зоне, должны проводиться санитарно-противоэпидемические мероприятия по снижению численности (уничтожению) иксодовых клещей.

Порядок содержания домашних животных в агроэкоусадьбах устанавливается субъектами агроэкотуризма.

ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ АГРОЭКОТУРИСТОВ ПИТАНИЕМ

25. При оказании услуг обеспечения питанием с использованием сельскохозяйственной продукции, произведенной и (или) переработанной на земельных участках, предоставленных субъектам агроэкотуризма (далее – услуги питания), не допускается:

хранение в помещениях, в которых осуществляется обращение пищевой продукции личной одежды и обуви агроэкотуристов, других веществ и материалов, не используемых при приготовлении пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств;

проведение дезинфекции помещений в период приготовления пищевой продукции.

26. Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем продукции.

Пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими её прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.

27. Хранение и использование по назначению пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ.

Не допускается совместное хранение доброкачественной пищевой продукции с испорченной продукцией, продукцией с истекшим сроком годности, изъятой из обращения.

Пищевая продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи.

Хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещается.

При наличии в агроэкоусадьбе одной единицы холодильного оборудования разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. Готовая пищевая продукция должна располагаться выше остальной продукции.

28. При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения деятельность по приготовлению пищевой продукции должна быть приостановлена.

29. В агроэкоусадьбах, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

Для мытья посуды и инвентаря ручным способом должно быть предусмотрено оборудование одной моечной ванны, обеспечивающей возможность мытья с добавлением моющих средств и ополаскивания.

При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, а также при отсутствии одноразовой посуды и столовых приборов приготовление и потребление пищевой продукции не допускаются.

30. В агроэкоусадьбах при оказании услуг питания запрещается обращение:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;

иной продукции, на которую установлены ограничения.

31. При жарке изделий во фритюре необходимо использовать специализированное оборудование и осуществлять контроль качества фритюрных жиров.

32. Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решётках, в котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов и соблюдении следующих требований:

наличие помещения, подключённого к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

осуществление жарки непосредственно перед их реализацией;

наличие необходимого количества инвентаря, тары и условий для

приготовления изделий;

наличие условий для соблюдения правил личной гигиены.

33. При использовании замороженной пищевой продукции, должны быть предусмотрены условия (оборудование, инвентарь) для разморозки такой продукции.

34. Для раздачи и организации потребления готовых блюд должны использоваться чистые сухие столовая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов запрещается.

35. Лица, оказывающие услуги питания должны обеспечиваться сменной санитарной одеждой.

36. Лица, осуществляющие порционирование (нарезку), фасовку пищевой продукции без заводской упаковки должны использовать инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров).

37. Приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться с использованием одноразовых перчаток.

38. Пищевые отходы должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений для организации технологических процессов кулинарной обработки пищевой продукции.