

О требованиях санитарно-эпидемиологического законодательства к устройству, содержанию агроэкоусадоб

Устройство и содержание агроэкоусадоб регламентируется требованиями Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации агроэкоусадоб», утвержденных Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 08.12.2022 № 116

Вышеуказанные санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения сельскохозяйственными организациями и физическими лицами, осуществляющими деятельность по оказанию услуг в сфере агроэкотуризма (далее – субъекты агроэкотуризма).

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

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

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ АГРОЭКОУСАДОБ

Территория агроэкоусадобы должна содержаться в чистоте. В агроэкоусадобах должно обеспечиваться исправное состояние инженерных коммуникаций, санитарно-технического и другого оборудования, полов, стен, потолков, окон (стеклопакетов) помещений, твердого и мягкого инвентаря.

Агроэкоусадобы 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. При использовании в агроэкоусадобах 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).

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

В агроэкоусадобе 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.

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.

Дезинфицирующие и моющие средства должны использоваться в соответствии с инструкцией производителя. В агроэкоусадобах предусматриваются общие и (или) индивидуальные бытовые холодильники для хранения пищевой продукции агроэко туристами. Кухни и иные помещения агроэкоусадоб, 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.

Для разделки сырой и готовой пищевой продукции используется отдельный кухонный инвентарь. 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.

Жилые комнаты агроэкоусадб должны иметь естественное и искусственное освещение. 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 выгребка и (или) биотуалета. Эксплуатация биотуалетов осуществляется в соответствии с инструкцией (рекомендациями) производителя.

В туалетах агроэкоусадьбы должны быть установлены унитазы с накладными сидениями, крепежные устройства (держатели) для туалетной бумаги, ведра (урны). Туалеты необходимо оборудовать умывальными раковинами со смесителями с подводкой проточной горячей и холодной воды или умывальниками (при отсутствии централизованного питьевого водоснабжения), электрополотенцами или крепежными устройствами для одноразовых бумажных полотенец, дозаторами с косметическими моющими средствами.

Уборка, в том числе влажная, жилых комнат агроэкоусадб должна проводиться перед заселением агроэкотуристов и по мере необходимости во время их проживания. **Уборка туалета** жилой комнаты должна осуществляться после окончания уборки всех других зон комнат. **Уборку мест общего пользования агроэкоусадб** необходимо проводить по мере необходимости. Влажная уборка должна проводиться с использованием моющих и дезинфицирующих средств. **Дезинфекции в агроэкоусадьбах подлежат:** накладные сидения унитазов – во время уборки; тара для хранения грязного постельного белья, полотенец и иного белья, предоставляемого агроэко туристам (далее, если не указано иное, – белье) – после освобождения от грязного белья. Уборка умывальных раковин, унитазов осуществляется с использованием моющих средств с дезинфицирующим эффектом.

Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в специально отведенных местах или отдельных шкафах. Для уборки туалетов выделяется отдельный уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой. Уборочный инвентарь для уборки туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

Каждое спальное место в агроэкоусадьбах должно быть обеспечено чистым постельным бельем и постельными принадлежностями (матрасами, 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 при проживании агроэкотуристов, а также при загрязнении и перед заселением агроэкотуристов. Пересечение и соприкосновение чистого и грязного белья при хранении и транспортировке не допускаются. **Чистое и грязное белье** следует хранить в отдельных помещениях (местах). Хранение чистого белья осуществляется в специально выделенных для этих целей местах (шкафах, стеллажах, комодах, тумбочках или иной мебели). В местах для хранения чистого белья не допускается хранение посторонних вещей. Для хранения грязного белья допускается использовать специальную тару с соответствующей маркировкой, без дефектов. Хранение грязного белья на полу не допускается. Для транспортировки белья необходимо использовать отдельную тару для чистого и грязного белья с соответствующей маркировкой, без дефектов. Тара для хранения и транспортировки белья должна быть выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Стирка белья осуществляется в прачечной и (или) непосредственно в агроэкоусадьбе (при создании условий для ее проведения, а также условий для сушки и глажения белья). 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 застои на полах сточной воды не допускаются.

При оказании в помещениях агроэкоусадьбы услуг по проведению презентаций, юбилеев, банкетов, спортивно-массовых, физкультурно-оздоровительных 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 использование включенной звуковоспроизводящей и звукоусилительной аппаратуры при открытых окнах и дверях помещений, ее выставление в открытых окнах (на подоконниках) и дверях помещений, на балконах, лоджиях, террасах и иных открытых площадках зданий и сооружений, территории агроэкоусадьбы, размещение на внешних поверхностях стен зданий и сооружений. Субъекты агроэкотуризма принимают меры по обеспечению соблюдения части первой настоящего пункта агроэко туристами, привлекаемыми для организации и проведения мероприятий юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, а также физическими лицами, осуществляющими в порядке, установленном Гражданским кодексом Республики Беларусь, 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 независимо от места их проведения. При оказании услуг по проведению мероприятий на территории агроэкоусадьбы в порядке, установленном частью четвертой пункта 5 Указа Президента Республики Беларусь от 4 октября 2022 г. № 351, обеспечивается соблюдение требований гигиенического норматива «Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека».

В жилых комнатах, помещениях, в которых осуществляется обращение пищевой продукции, 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 агроэко туристами домашних животных в агроэкоусадьбах устанавливается субъектами агроэкотуризма.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ АГРОЭКОТУРИСТОВ ПИТАНИЕМ

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 дезинфицирующих средств; проведение дезинфекции помещений в период приготовления пищевой продукции.

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.

Мытье посуды и инвентаря осуществляется в посудомоечных машинах и (или) ручным способом. Для мытья посуды и инвентаря ручным способом должно быть предусмотрено оборудование одной моечной ванны (кухонной мойки, раковины), обеспечивающей возможность мытья с добавлением моющих средств и ополаскивания под проточной водой. В агроэкоусадебках, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться. 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.

Субъекты агроэкотуризма обеспечивают безопасность пищевой продукции, используемой для питания агроэкотуристов. При оказании услуг питания не допускается использование: пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям; повторно замороженной пищевой продукции; яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой; 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.

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

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

Лица, осуществляющие порционирование (нарезку), фасовку пищевой продукции без заводской упаковки, должны использовать инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров). Приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться с использованием одноразовых перчаток. Пищевые отходы на объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений объекта.

Заведующая отделением
коммунальной гигиены

О.Э.Воронова