

**САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
К СКЛАДСКИМ ПОМЕЩЕНИЯМ**
Sanitary and hygienic requirements to the storage facilities

Е. Е. Васильева, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Санитарная гигиена представляет собой комплекс мероприятий, которые направлены на изучение взаимодействий факторов окружающей среды к организму человека. К санитарно-гигиеническим требованиям складских помещений относятся требования к внутренней планировке помещений; объемно-планировочные требования; санитарно-гигиенические требования. В данной статье мы рассмотрим документы и нормативы, которыми регулируются требования, виды и классификацию складских помещений и санитарно-гигиенические требования к ним.

Ключевые слова: санитарная гигиена, складское помещение, требования.

Summary

Sanitary hygiene is a set of measures aimed at studying the interactions of environmental factors with the human body. The sanitary and hygienic requirements of warehouse premises include requirements for the internal layout of premises; space planning requirements; sanitary and hygienic requirements. In this article, we will consider the documents and standards that regulate the requirements, types and classification of warehouses and sanitary and hygienic requirements for them.

Keywords: sanitary hygiene, storage room, requirements.

Складские помещения используются чаще всего для хранения какой-либо продукции, поэтому для сохранности продукции от порчи вредителями или климатическими условиями к помещениям выдвигается ряд требований. К таким требованиям относятся требования пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования. Все эти требования регламентируются определенными нормативами и законами [2].

Документы, регулирующие требования к складским помещениям. Основным документом, в котором перечислены требования к складским помещениям является СП-56.13330.2011 «Производственные здания» [5]. В данном своде правил прописаны требования к строительным материалам для строительства помещений, планировка зданий, конструкция стеллажей и многое другое. Также ещё один документ, в котором прописаны санитарные правила считается СП-2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" [4].

Среди требований к складским помещениям есть условия для хранения продукции: влажность, температура и проветриваемость. Эти условия прописаны в своде правил СП-60.13330.2016 [6].

Виды и классификация складских помещений. Виды складских помещений в зависимости от того какая продукция будет закладываться на хранение с определенными температурными режимами:

- 1) сухие;
- 2) утепленные;
- 3) морозильные;
- 4) холодильные;
- 5) отапливаемые и неотапливаемые [3].

Виды складских помещений по назначению:

- 1) оптовые – для хранения и в последующей торговле в больших количествах;
- 2) розничные – для хранения и в последующей розничной продажи;
- 3) производственные – помещение, находящиеся на территории изготавливаемого предприятия;
- 4) таможенные – для хранения товара на этапах проверки (например, та же таможня);
- 5) транзитно-перевалочные – для хранения на короткий период;
- 6) резервные – для хранения продукции в обстановке чрезвычайных ситуаций.

Классификация складских помещений в зависимости от предъявляемых требований:

1. Класс А – к помещениям этого класса предъявляются повышенные требования такие как: форма фундамента для складского помещения должна быть прямоугольной; допускается наличие и использование таких строительных материалов, как сэндвич-панели и металлоконструкции; высота потолков помещений не менее 10 метров; наличие многоуровневых стеллажей; автономная электроподстанция; удобное расположения склада.

2. Класс В – к данному классу помещений предъявляется ряд требований: наличие грузового лифта; высота потолков не меньше 6 метров; противопожарная система и система отопления; въезд и выезд для рабочего транспорта; система охраны; зоны отдыха и принятия пищи для рабочего персонала; специально оборудованная платформа для погрузки и разгрузки продукции.

3. Класс С – к данному классу относятся различные ангары с такими характеристиками как; высота потолков не меньше 4 метров и пол с бетонной плиткой.

4. Класс D – считается классом с наименьшим количеством требований, к данному классу относятся подвалы, не требующие отопления.

Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Для закладывания продукции на хранение необходимо в первую очередь проверить документы, которые подтверждают качество продукции. Этикетки, наклеенные на тару поставщика, должны быть зафиксированными до окончания срока годности пищевой продукции [1].

С помощью таких приборов, как психрометры и термометры можно отслеживать контроль температурных режимов, приборы должны устанавливаться подальше от дверей, чтобы измерения были наиболее точными.

Необходимо соблюдать «соседства» товаров, ведь есть определенная группа продуктов, которая способна впитывать посторонние запахи.

Что касается стеллажей и поддонов, то их стоит располагать в складских помещениях на высоте не меньше 15 сантиметров от пола. Нельзя складывать продукцию рядом с канализа-

цией и водопровода. Для соблюдения санитарно-гигиенических правил складские помещения также должны быть защищены от проникновения вредителей. Освещения на складах чаще всего естественное (на складах для хранения овощей искусственное). Вентиляция должна быть естественной и вытяжной, а полы должны обеспечивать безопасное и удобное передвижение грузов, людей и транспортных средств [1].

Заключение. Соблюдение санитарно-гигиенических требований на складских помещениях является залогом успешного хранения продукции с минимальными потерями и затратами для производств.

Библиографический список

1. *Зимняков В. М.* Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие. Пенза: ПГАУ, 2023. 152 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/343118> (дата обращения: 22.04.2024).
2. *Зорина И. Г.* Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения [Электронный ресурс] / И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова. СПб.: Лань, 2022. 310 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/255998> (дата обращения: 22.04.2024).
3. *Линич Е. П.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 188 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/322553> (дата обращения: 22.04.2024).
4. СанПин 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услугФ».
5. СанПин 56.13330.2011 «Производственные здания».
6. СанПин 60.13330.2016 «Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».