

Памятка

«Санитарно-гигиенические требования к объектам выездной торговли, в том числе в местах проведения новогодних мероприятий»

При организации выездной торговли, в том числе в местах проведения новогодних мероприятий, требуется обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

1. Создание условий размещения:

- обеспечить питьевой водой для технологических и гигиенических нужд и упакованной водой – для приготовления чая, кофе;
- установить емкости для сбора сточных вод для дальнейшего сброса в систему водоотведения,
- подключить объекты к электрическим сетям,
- обеспечить объекты необходимым торговым, технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, тарой, упаковочными материалами, урнами;

2. Размещение торговых объектов в палатке, под навесом и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков (палатки с козырьками) и др.

2а. Эстетическое оформление торговых объектов.

3. Обеспечение торговых объектов, реализующих пищевую продукцию:

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации пищевой продукции,
- термометрами (за исключением ртутных) для контроля режима работы холодильного оборудования;
- торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см от земли, стеллажами;
- изотермическими емкостями, подогреваемыми тележками для реализации готовых кулинарных изделий, микроволновыми печами;
- торговым инвентарем: щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарем (не менее 2 чистых комплектов), упаковочными материалами, предназначенными для упаковывания пищевой продукции, для отпуска продукции, в том числе горячих и холодных кулинарных изделий;
- запасом одноразовых перчаток для отпуска продукции;
- одноразовой посудой, предназначенной для пищевой продукции, в том числе для упаковывания горячей пищевой продукции и разогрева её в СВЧ печи;
- достаточным количеством разделочных досок, ножей с соответствующей маркировкой (не менее 2 чистых комплектов);
- отдельными весами и прилавками для реализации овощей, фруктов и готовой продукции;

- умывальной раковиной, оборудованной емкостью для сбора сточной воды, жидким мылом, антисептиками для рук, одноразовыми бумажными полотенцами,
- емкостями для хранения питьевой воды, моечными ваннами для санитарной обработки инвентаря, оборудованной емкостью для сбора сточных вод или подключенной к канализации,
- современными моющими и дезинфицирующими средствами;
- урнами, педальными ведрами для сбора мусора и отходов (для торгового объекта - не менее 1, для объекта общественного питания - не менее 2-х). Рекомендуемый вариант - одноразовые мешки для сбора мусора объемом не менее 100л, закрепленные на стойках. Достаточный запас мешков для мусора;
- сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность (удостоверения о качестве и безопасности, декларации);
- для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специальное место.

4. Обеспечение на период проведения массового мероприятия необходимого запаса:

- специальной (форменной, фирменной) одежды, санитарной одежды, салфеток, скатертей, упаковочного материала, **одноразовых перчаток для порционирования, фасовки и выдачи пищевой продукции без заводской упаковки (для работников объектов общественного питания), дезинфицирующих средств и антисептиков для рук с вирулицидным действием, одноразовой посуды для пищевых продуктов, одноразовой посуды для горячих пищевых продуктов, специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи, одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.**

При организации выездной торговли необходимо предусмотреть хранение основного запаса продовольственного сырья и пищевых продуктов в складах стационарных предприятий при условии их ежедневного подвоза.

Обработка посуды и инвентаря по окончании смены должна проводиться в моечных отделениях стационарных предприятий (в том числе и на договорной основе).

5.Выполнение требований к транспортированию пищевых продуктов:

- автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты к местам реализации, должен быть специализированным, иметь на борту маркировку, относящуюся к виду перевозимых продуктов, чистым, в исправном состоянии, без видимых повреждений;

- доставка и хранение пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения и транспортирования, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом (с охлаждающим устройством), в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками;

- проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов, не позднее 2-х дней до выезда на мероприятие;

При наличии в торговом объекте одного рабочего места продажа товаров должна осуществляться только в промышленной упаковке.

6. Выполнение требований к приготовлению пищи:

- хранение полуфабрикатов для шашлыков, гриля и др. только в холодильном оборудовании,

- жарка и реализация шашлыков, гриля и др. только при наличии торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей,

- рабочее место для жарки шашлыков (гриля и т.д.) должно быть оборудовано мангалом (другим технологическим оборудованием), местом для хранения древесного угля, емкостью с водой питьевого качества для полива шашлыков во время жарки, рукавицами (перчатками) для работника, местом для установки емкости для съема готовых шашлыков,

- участие в технологическом процессе не менее 2-х работников для:

- работы с продовольственным сырьем и приготовлением блюд,
- отпуска готовой к употреблению пищевой продукции;

- использование только готового древесного угля, а не дров для жарки,

- сервировка и порционирование блюд (шашлык и другая кулинарная продукция) осуществляется в одноразовых перчатках,

- для продажи готовых изделий использование емкостей из нержавеющей стали с крышками, пригодными для контакта с пищевыми продуктами;

- маринование полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов и т.д.) производится только на базовом предприятии общественного питания, хранение - только в холодильном оборудовании;

- мытье и первичная обработка овощей, плодов производится только на базовом предприятии общественного питания;

7. Выполнение требований к изготовлению и продаже попкорна, сахарной ваты:

- выполнение данной работы в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и санитарной обработке оборудования;

- наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность, на используемые сырье и упаковочные материалы;

- недопущение загрязнения товаров и готовой продукции в процессе хранения, изготовления и отпуска покупателям;

- обеспечение приготовления непосредственно перед отпуском покупателю (заблаговременное приготовление и хранение исключаются).

8. Выполнение требований к отпуску пищевых продуктов:

- соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
- отпуск готовых продуктов и овощей, фруктов отдельными продавцами на отдельных весах и прилавках при ограниченном ассортименте и небольшом объеме реализуемых чистых (вымытых) овощей и фруктов;
- реализация овощей и фруктов в отдельных торговых объектах (точках);
- выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках только в фасованном виде, в том числе в прозрачных лотках (корексах) с крышками;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование по окончании рабочего дня должно быть подвергнуто санитарной обработке;
- порционирование блюд (шашлык и другая кулинарная продукция) осуществлять в одноразовых перчатках.

Запрещается:

- реализация на объектах торговли пищевых продуктов, требующих особых температурных условий хранения и реализации, при отсутствии холодильного оборудования;
- реализация мягкого мороженого (реализация его должна осуществляться только в стационарных объектах торговли и общепита);
- реализация салатов, пирогов и изделий, содержащих начинку из рыбы, мяса, ливера, творога, крема всех видов, суши, роллы;
- хранение тары или упакованных товаров (напитков) на прилегающей к объекту торговли территории,
- хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта без подтоварников или на земле;
- отпуск одним продавцом готовых продуктов и сырых продуктов.

9. Выполнение требований к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:

Персонал обязан:

- быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде, иметь перчатки для порционирования, фасовки и выдачи пищевой продукции без заводской упаковки (для работников объектов общественного питания);
- содержать рабочие места, а также окружающую территорию в чистоте и порядке на протяжении всех дней мероприятия;
- принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;
- предохранять товары от загрязнения;
- этикетки (ярлыки) с тары производителя сохранять до окончания сроков годности (хранения) продукции;

- иметь при себе медицинскую справку с отметкой о прохождении гигиенического обучения;
- соблюдать:
- сроки годности и правила отпуска товаров;
 - условия товарного соседства,
 - температурно-влажностные режимы при транспортировании, хранении и реализации пищевых продуктов,
 - порционирование блюд (шашлык и другая кулинарная продукция) осуществлять в **одноразовых перчатках**;
 - правила личной гигиены и неукоснительное соблюдение гигиенических требований в течение дня (дней), в том числе по использованию спецодежды, проведению антисептической обработки рук после посещения туалета, перерывов в работе.