

## **Санитарно-гигиенические требования к временным объектам мелкорозничной торговли пищевой продукцией на областном фестивале-ярмарке «Дажынкi-2015» в г.п. Ельск**

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при организации выездной торговли на Областном фестивале ярмарке тружеников села «Дажынкi-2015» в г. Ельск необходимо выполнение следующих требований:

1. Наличие рекомендуемого ассортиментного перечня пищевой продукции, в том числе кулинарной, для изготовления и реализации на временных объектах фестиваля.

2. Размещение временных объектов, реализующие пищевую продукцию, в палатках с целью предотвращения попадания на продукцию атмосферных осадков, пыли.

3. Объекты должны быть эстетически оформленными.

4. Подключение временных объектов выездной торговли к сетям водопровода и водоотведения, электрическим сетям с обеспечением безопасности работников.

Объекты, вырабатывающие кулинарную продукцию, в том числе шашлыки и гриль, а также реализующие скоропортящуюся продукцию промышленного производства должны быть в обязательном порядке подключены к водопроводу и канализации, электрическим сетям, должен быть организован подогрев воды.

При невозможности подключения объектов к инженерным сетям - забор воды для нужд торгового объекта проводить в установленных местах в специально выделенные промаркированные емкости; создать условия для сброса канализационных вод в установленные места.

5. Обеспечение последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, движения посетителей и персонала при размещении объектов.

6. На объекте с соответствующим инженерным обеспечением должны реализовываться продовольственные товары, которые по условиям хранения и реализации полностью отвечают требованиям рекомендуемого ассортиментного перечня, согласованного с государственным санитарным надзором Гомельской области.

7. На каждом выездном объекте должен быть ассортиментный перечень реализуемой и изготавливаемой пищевой продукции с учётом рекомендуемого ассортиментного перечня и имеющихся условий для приготовления блюд и реализации пищевых продуктов.

8. Устройство биотуалетов для персонала, а также наличие договоренности с руководителями близлежащих организаций по использованию персоналом туалетов организаций.

9. Каждый субъект, участвующий в фестивале-ярмарке должен определить список:

- транспортных средств, занятых перевозкой пищевых продуктов;

- лиц, ответственных за организацию торговли на фестивале (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- водителей, водителей-экспедиторов, задействованных в транспортировке пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, задействованных в погрузочно-разгрузочных работах, хранении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, задействованных в хранении, приготовлении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, выделенных для сбора использованной посуды в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, определенных для поддержания прилегающей территории в должном санитарном состоянии и периодической уборки в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- торгово-технологического, холодильного оборудования, задействованного для выездной торговли на фестивале (исходя из ассортиментного перечня, объемов предлагаемых к продаже товаров);

- вспомогательного оборудования необходимого для соблюдения персоналом правил личной гигиены и санитарной обработки торгового инвентаря.

10. Недопущение ночевки персонала в фургонах транспортных средств для перевозки пищевых продуктов, на временных объектах торговли и общественного питания.

11. Регулярный завоз продуктов и вывоз тары.

12. Регулярное удаление отходов.

### **13. Требования к временным объектам мелкорозничной торговли**

Временный объект мелкой розницы, реализующий пищевую продукцию, должен быть обеспечен:

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации скоропортящейся продукции, укомплектованных термометрами для контроля температуры;

- технологическим оборудованием, в том числе изотермическими емкостями, подогреваемыми тележками, микроволновыми печами для реализации готовых кулинарных изделий;

- торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15см от земли, стеллажами;

- торговым инвентарем: щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарём;

- упаковочным материалом для отпуска продукции, салфетками;

- только одноразовой посудой для пищевых продуктов, в том числе для горячих пищевых продуктов, достаточным количеством на весь период торговли, бумажными салфетками;
  - скатертями;
  - специальной посудой для разогрева пищи в микроволновой печи;
  - достаточным количеством разделочных досок, ножами с соответствующей маркировкой;
  - отдельными весами и прилавками для реализации сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;
  - ручномойниками, минимум 2 моечными ваннами для санитарной обработки инвентаря;
  - бутилированной питьевой водой промышленного производства;
  - современными моющими и спиртосодержащими дезинфицирующими средствами, жидким мылом, разовыми полотенцами, влажными моющими салфетками, влажными антибактериальными салфетками, влажными спиртосодержащими салфетками;
  - однотипными урнами для торгового объекта не менее 1, для объекта общественного питания не менее 2 (рекомендуемый вариант - одноразовые мешки для мусора объемом не менее 100л, закрепленные на стойках с достаточным запасом мешков);
    - емкостями для хранения питьевой воды,
    - достаточным количеством комплектов санитарной и форменной и фирменной одежды с головными уборами, разовых перчаток для работников выездной торговли; для уборки должна быть санитарная одежда отличительная по цвету; Для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специально оборудованное место;
    - материалами и изделиями, предотвращающими загрязнение пищевой продукции (плёнки, бумага, подносы, лотки и т.д.);
    - сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими её качество и безопасность;

#### **14. Требования к отпуску пищевых продуктов:**

- соблюдения товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
- отпуск сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов отдельными продавцами на отдельных весах;
- обеспечение реализации скоропортящихся пищевых продуктов только при наличии достаточного количества холодильного оборудования;
- продажа мороженого, рыбных пресервов, крабовых палочек, рыбы свежемороженой и т.д. при наличии низкотемпературных прилавков и ларей;
- реализация бакалейной группы товаров, кондитерских изделий промышленного производства допускается только в фасованном виде;
- выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках только в фасованном виде, в том числе в прозрачных лотках (корексах) с крышками;

- продажа яиц на торговых объектах должна осуществляться отдельно от готовой продукции.
- в одной торговой точке должны реализовываться группы пищевой продукции, имеющие одинаковые условия хранения;
- при наличии в торговом объекте одного рабочего места продажа товаров должна осуществляться только в промышленной упаковке;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование по окончании рабочего дня должно быть подвергнуто санитарной обработке.

#### **15. Требования 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 товары 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).

#### **16. Требования к приготовлению пищи:**

- использовать для приготовления блюд бутилированную питьевую воду промышленного производства;
- жарка и реализация шашлыков, гриля и др. допускается при наличии торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей;
- рабочее место для жарки шашлыков (гриля и т.д.) 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;
- использование готового древесного угля;
- приготовление мясных, рыбных и др. полуфабрикатов производится на базовом предприятии общественного питания с учетом их сроков годности, хранение - в холодильном оборудовании;
- маринование полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов, и т.д.) производится на базовом предприятии общественного питания, хранение - в холодильном оборудовании;
- мытье и первичная обработка овощей производится на базовом предприятии общественного питания;
- технологический процесс осуществляют не менее 3-х работников (один работает с сырьем, второй - готовит, третий - отпускает), осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- для продажи готовых изделий используются ёмкости (контейнеры) из нержавеющей стали с крышками, пригодные для контакта с

пищевыми продуктами; для отпуска - одноразовая посуда и столовые приборы;

- использование полуфабрикатов высокой степени готовности, а также полуфабрикатов, подготовленных на базовом предприятии общественного питания, для приготовления готовых кулинарных блюд (ухи, супов, драников, рыбы жареной и других блюд). Доставка полуфабрикатов должна проводиться в емкостях (контейнерах) с крышкой, пригодных для контакта с пищевыми продуктами.

#### **17. Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:**

- быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде;
- отпускать неупакованную пищевую продукцию работая в перчатках;
- содержать рабочие места, а также окружающую территорию в чистоте и порядке на протяжении всех дней фестиваля;
- принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;
- предохранять товары от загрязнения;
- иметь при себе личную медицинскую справку, с отметкой о прохождении гигиенического обучения;
- размещаться в местах, предназначенных для ночевки людей, в том числе и при сохранении пищевых продуктов в нерабочее время.

Соблюдать:

- сроки годности (хранения) и правила отпуска товаров;
- условия товарного соседства;
- температурно-влажностные режимы при транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов;
- гигиенические требования при хранении и реализации пищевой продукции в течение проведения мероприятия;
- правила личной гигиены, в том числе по использованию санодержки, проведению антисептической обработки рук после посещения туалета, перерывов в работе.

#### **18. Требования к транспортировке пищевых продуктов:**

-автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты на фестиваль-ярмарку, должен быть чистым, в исправном состоянии, без повреждений и коррозии, иметь маркировку с указанием вида перевозимого продукта;

-доставка и хранение пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения и транспортировки, 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 фестиваль-ярмарку;

- наличие личной медицинской справки у водителя-экспедитора (сопровождающих товар лица);

### **19. Запрещается**

- реализация на объектах торговли скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования, кулинарной продукции со сроками годности менее 12 часов, с истекшими сроками годности (хранения), без наличия на этикетках (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства, испорченной пищевой продукции, продукции домашнего изготовления;

- хранение тары или затаренных товаров (напитков), инвентаря, неиспользуемого оборудования на прилегающей к объекту торговли территории;

- отпуск хлеба и хлебобулочных изделий в торговых объектах в неупакованном виде;

- хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта, без подтоварников или на земле;

- реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в том числе бахчевых культур, навалом, с земли;

- продажа бахчевых культур частями и с надрезами;

- в не канализованных местах и без наличия водопровода организация торговли напитками в разлив, в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной ёмкости).

Контактные телефоны государственного учреждения «Ельский районный центр гигиены и эпидемиологии»:

т. 8 023 54 2-01-89 главный врач Панфиленко Андрей Васильевич

т. 8 023 54 2-01-88 отделение гигиены питания

Контактные телефоны государственного учреждения «Гомельский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»:

т. 8 0232 75-48-51 главный врач Тарасенко Александр Александрович

т. 8 0232 75-67-04 заместитель главного врача Саварина Светлана Александровна

т. 8 0232 75-70-59 заведующая отделом гигиены Городецкая Татьяна Николаевна

т. 8 0232 75-46-74 заведующая отделением гигиены питания Колеснева Светлана Александровна

т. 8 0232 75-55-67 врач-гигиенист отделения гигиены питания Бордадын Инна Михайловна

врач-гигиенист отделения гигиены питания Василец Ольга Викторовна