Санитарно-гигиенические требования к объектам выездной торговли принимающих участие в массовых мероприятиях

С целью обеспечения санитарно-эпидемического благополучия населения необходимо выполнение следующих требований (*санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих торговлю пищевой продукцией», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.08.2012 № 132; санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 10 февраля 2017 № 12 в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь 03.03.2017 № 20):*

1. **Разместить торговые объекты в палатке, под навесом** и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли (палатки с козырьками);
2. **Создать условия размещения:**

- подключить объекты к сетям водоотведения, либо установить емкости для сбора сточных вод для дальнейшего сброса в систему водоотведения;

- подключить объекты к электрическим сетям;

- эстетически оформить торговые объекты.

1. **Торговые объекты, реализующие пищевую продукцию, должны быть обеспечены:**

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации и хранения скоропортящейся продукции;

- термометрами 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 (при необходимости) и др. торговым инвентарем (не менее 2 чистых комплектов), упаковочными материалами для отпуска и порционирования продукции;

- достаточным количеством разделочных досок, ножей с соответствующей маркировкой (не менее 2 чистых комплектов);

- отдельными весами для реализации сырой и готовой продукции;

- умывальной раковиной, оборудованной емкостью для сбора сточной воды, жидким мылом, средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук;

- 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);

- сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность;

- для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специальное место.

1. **Требования 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 плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства;

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

- при наличии в торговом объекте одного рабочего места продажа товаров должна осуществляться только в промышленной упаковке,

- комплектование контейнеров и тележек продукцией начинается не ранее, чем за 3 часа до начала мероприятия

1. **Требования к отпуску пищевых продуктов:**

- продажа кулинарной продукции вне организации должна осуществляться при наличии документов о качестве и безопасности и маркировки в соответствии с требованиями законодательства;

- соблюдение товарного соседства;

- 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;

- 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;

- изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха осуществляется при условии изготовления полуфабрикатов в организации и обеспечения соблюдения следующих требований:

наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

наличие условий для обработки инвентаря, тары;

использование для жарки пищевых продуктов готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов одноразовой посуды и столовых приборов;

осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;

обслуживание не менее чем двумя работниками организации для работы с продовольственным сырьем и полуфабрикатами, приготовлением блюд и отпуска продукции.

- вскрытие потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (палатке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

Запрещается:

реализация на объектах торговли скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования;

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

1. **Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:**

быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной, форменной и спецодежде;

содержать рабочие места, а также окружающую территорию в чистоте и порядке на протяжении всего мероприятия;

принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

предохранять товары от загрязнения;

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;

неукоснительно соблюдать правила личной гигиены в течение дня (дней), проводить антисептическую обработку рук после посещения туалета, перерывов в работе.