

## Санитарно-гигиенические требования к объектам выездной торговли, в том числе принимающим участие в массовых мероприятиях

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при организации выездной торговли, в том числе при массовых мероприятиях, необходимо выполнение следующего:

1. Разместить торговые объекты в палатке, под навесом и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли, прямых солнечных лучей (палатки с козырьками);

2. Создать условия размещения:

- при наличии условий объекты подключить к водопроводу. При отсутствии водопровода - обеспечить питьевой водой для технологических и гигиенических нужд и бутилированной водой – для приготовления чая, кофе;
- подключить объекты к сетям водоотведения, либо 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;
- эстетически оформить торговые объекты.

3. Торговые объекты, реализующие пищевую продукцию, должны быть обеспечены:

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации скоропортящейся продукции,
- термометрами для контроля режима работы холодильного оборудования;
- торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15см 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 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). 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;
- для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специальное место.

#### 4. Предусмотреть на период проведения массового мероприятия запас:

- специальной (форменной, фирменной, в национальном стиле и т.п.) одежды, санитарной одежды, салфеток, скатертей, упаковочного материала, **одноразовых перчаток**, 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. 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 специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками;

- 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.

#### 6. Требования 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. 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 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. Требования 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.
- продажа яиц на торговых объектах должна осуществляться отдельно от готовой продукции.
- порционирование блюд (шашлык и другая кулинарная продукция) осуществлять в одноразовых перчатках.

### **Запрещается:**

- реализация на объектах торговли скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования;
- реализация мягкого мороженого (реализация его должна осуществляться только в стационарных объектах торговли и общепита);
- реализация пирогов, изделий из слоеного теста, содержащих начинку из рыбы, мяса, ливера, творога, крема всех видов;
- торты и пирожные с отделочными полуфабрикатами (крема всех видов);
- хранение тары или упакованных товаров (напитков) на прилегающей к объекту торговли территории,
- хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта без подтоварников или на земле;
- продажа бахчевых культур частями и с надрезами;
- отпуск одним продавцом готовых продуктов и овощей, фруктов, сырых продуктов.

### 9. Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:

Персонал обязан:

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

- 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.

По материалам ГУ «Гомельский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»