

**Памятка**  
**«Санитарно-гигиенические требования к объектам торговли и общественного питания, в том числе принимающим участие в массовых мероприятиях»**

При организации торговли, в том числе выездной, при проведении массовых мероприятий, требуется обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

**1. Обеспечение торговых объектов, реализующих пищевую продукцию:**

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации пищевой 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 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 сырой пищевой продукции, в том числе 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, мочными 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;

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

## **2. Обеспечение на период проведения массового мероприятия необходимого запаса:**

- специальной одежды, санитарной одежды, салфеток, скатертей, упаковочного материала, средств защиты органов дыхания (**маски, щитки**), **одноразовых перчаток, 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.

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

## **3.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 массовое мероприятие;

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

## **4. 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;

#### **5. 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).

#### **6. Выполнение требований к отпуску пищевых продуктов:**

- соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
- отпуск готовой к употреблению пищевой продукции и овощей, фруктов и сырой продукции отдельными продавцами на отдельных весах и прилавках;
- 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;
- обеспечение покупателей антисептиками с вирулицидным действием;
- расстановка столов с дистанцированием (между сидящими (стоящими) за столами посетителями не менее 1-1,5 метра) и их обработка дезинфицирующими средствами;

- обеспечение информирования покупателей о соблюдении социальной дистанции.

### **Запрещается:**

- реализация на объектах торговли пищевой продукции, требующей реализации в холодильном оборудовании 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;
- хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта без подтоварников;
- продажа бахчевых культур частями и с надрезами;
- отпуск одним продавцом готовой к употреблению пищевой продукции и овощей, фруктов, сырых продуктов.

### **7. Выполнение требований к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:**

Персонал обязан:

- быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде, **использовать средства защиты органов дыхания и рук (маски, щитки, перчатки);**
  - 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.