

## Требования к выездной торговле в период массовых мероприятий (к Дню Независимости Республики Беларусь)

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения необходимо выполнить следующие требования:

1. Определить ассортиментный перечень с учётом имеющихся для приготовления блюд и реализации пищевых продуктов условий

2. Определить список:

- транспортных средств, занятых перевозкой пищевых продуктов (с отметкой в санитарном паспорте о последней дате мойки и дезинфекции);

- лиц, ответственных за организацию выездной торговли (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);

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

- тары (оборудования) для хранения запаса пищевых продуктов (контейнеры, тележки и т.п.);

- товаров, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, клеёнка, бумага, разносы, поддоны, одноразовые бумажные полотенца, влажные салфетки и т.д.);

3. Наличие достаточного количества: холодильного, торгового, технологического оборудования, весов, подтоварников, торгового инвентаря, разрешенных моющих и дезинфицирующих средств и др.

4. Обеспечить работников санитарной одеждой с головными уборами.

5. Предусмотреть наличие салфеток, упаковочных материалов, одноразовой посуды для пищевых продуктов, специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи, одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

6. Обеспечить наличие условий, необходимых для соблюдения личной гигиены: жидкое мыло, одноразовые полотенца, влажные моющие салфетки, влажные антибактериальные салфетки, влажные спиртосодержащие салфетки, бутилированная вода и т.д.

7. Обеспечить наличие материалов и оборудования, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, бумага, подносы, лотки, подтоварники, стеллажи и т.д.).

8. Обеспечить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность установленной формы на продукцию.

9. Соблюдение гигиенических требований при транспортировке, хранении, реализации, продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлении пищи, соблюдение сроков годности (хранения) товаров.

10. Наличие медицинских справок у работников.

### **Торговый объект, реализующий пищевую продукцию, должен быть обеспечен:**

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации скоропортящейся продукции;
- торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см от земли, стеллажами;
- микроволновыми печами для реализации готовых кулинарных изделий,;
- торговым инвентарем: щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарем, упаковочным материалом для отпуска продукции, в том числе горячих и холодных изделий;
- одноразовой посудой (достаточным количеством на весь период торговли), бумажными салфетками;
- достаточным количеством разделочных досок, ножей с соответствующей маркировкой;
- отдельными весами и прилавками для реализации сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;
- емкостями для хранения питьевой воды, современными моющими и дезинфицирующими средствами, жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами;
- урнами, педальными ведрами для сбора мусора и отходов
- сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность;
- достаточным количеством комплектов санитарной одежды с головными уборами для работников торговли, разовых перчаток. Для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специально оборудованное место.

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

- автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты на выездную торговлю, должен быть чистым, в исправном состоянии, без повреждений и коррозии, иметь санитарный паспорт 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 выездную торговлю, с отметкой в санитарном паспорте;
- наличие медицинской справки у водителя-экспедитора (сопровождающих товар лица);

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

- соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
- отпуск готовых продуктов, овощей, фруктов осуществляется отдельными продавцами на отдельных весах;
- выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках производится только в фасованном виде, в том числе в прозрачных лотках (корексах) с крышками;

### **Запрещается:**

- Реализация на объектах торговли скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования.

- Хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта, без подтоварников.

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

- быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной одежде;

- содержать рабочие места в чистоте и порядке;

- 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;

Соблюдать:

- сроки годности и правила отпуска товаров;

- условия товарного соседства;

- температурно-влажностные режимы при транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов;

- правила личной гигиены и гигиенические требования в течение проведения мероприятия, в том числе по использованию спецодежды, проведению антисептической обработки рук после посещения туалета, перерывов в работе.