**ПАМЯТКА**

**Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования**

**к выездной мелкорозничной торговле по реализации продуктов**

**питания (включая продукцию общественного питания)**

**в период подготовки и проведения праздновамия 980-летия первого летописного упоминания о городе Новогрудке**

С целью обеспечения санитарно-эпидемического благополучия при организации выездной торговли на **празднования 980-летия первого летописного упоминания о городе Новогрудке** в период проведения23.08.2024 по 25.08.2024, необходимо выполнение следующих мероприятий:

**Приказом по предприятию определить**:

- лицо, ответственное за организацию и проведение торгового обслуживания;

- список лиц, участвующих в мероприятии, с закреплением ответственных за организацию выездной торговли (с отметкой о последней дат гигиенического обучения, медицинского осмотра, бактериологического обследования) с указанием контактных номеров телефонов.

**При размещении объектов выездной торговли необходимо:**

- обеспечить размещение торговых объектов, реализующих пищевую продукцию, в палатке (павильоне), поде-навесом и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли;

- обеспечить достаточным количеством деревянных щитов для выстилки участка размещения торгового объекта по всей площади расстанавливаемого оборудования (недопустима установка торговых палаток, холодильного и технологического оборудования, с коробок и ящиков с товаром непосредственно на землю);

- обеспечить водопроводной водой питьевого качества; забор воды для нужд торгового объекта проводить в установленных местах в специально выделенные промаркированные емкости;

 - использовать для приготовления блюд бутилированную питьевую воду промышленного производства;

- подключить к канализационным сетям (либо создать условия для

сброса канализационных вод в установленные места);

- подключить к электрическим сетям;

- обеспечить необходимым торгово-технологическим, холодильным

оборудованием, инвентарем, тарой, упаковочным материалом;

- эстетически оформить торговые объекты.

**Требования к транспортировке пищевых продуктов:**

- автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты на фестиваль, должен быть чистым, в исправном состоянии, без повреждений автомобильный и коррозии, иметь **санитарно-гигиеническое заключение на работы и услуги по перевозке пищевых продуктов;**

- 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 очистки и мойки автотранспорта, задействованного в перевозке пищевых продуктов, не позднее 2-х дней до выезда на фестиваль

с отметкой в документации;

- наличие медицинской справки о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения у водителя-экспедитора (сопровождающих товар лиц);

- в сопроводительных документах на пищевые продукты, в том числе

кулинарную продукцию, кондитерские изделия должно указываться время

отпуска с базового предприятия и доставки в объект выездной торговли. Все пищевые продукты должны сопровождаться копиями качественных удостоверений, с указанием даты времени (для скоропортящихся и особо скоропортящихся) изготовления пищевых продуктов, сроком годности и условиями хранения;

- поступающая в объекты пищевая продукция должна соответствовать требованиям ТНПА, сопровождаться документами, подтверждающими ее качество и безопасность, находиться в чистой и исправной таре иметь с собой специальные закрывающиеся емкости (контейнеры) для обеспечения возможности переноски в них торгового инвентаря к выделенным местам его мойки и дезобработки и обратно;

- обеспечение ежедневного подвоза свежей кулинарной и иной скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции в ранние утренние часы до начала осуществления торговли, а также своевременного вывоза нереализованной в установленные сроки продукции (с истекшим сроком годности, потерявшей надлежащий товарный вид и т.д.)

**На весь период участия в выездной торговле предусмотреть запас:**

- специальной (санитарной) одежды;

- салфеток (бумажных, влажных, антибактериальных);

- упаковочных материалов, коррексов;

- одноразовой посуды, приборов для пищевых продуктов;

- одноразовых мешков для сбора мусора и отходов и т.д.

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;

 - изотермическими емкостями, подогреваемыми тележками, 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 соответствующей маркировкой;

- отдельными весами и прилавками для реализации сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;

- умывальной раковиной, ёмкостями для хранения питьевой воды, современными моющими и дезинфицирующими средствами, жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами;

- 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 100 л, закрепленные на стойках с достаточным запасом мешков;

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

- достаточным количеством комплектов санитарной и спецодежды с головными уборами для работников торговли, при необходимости разовых

перчаток. Для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специально оборудованное место.

**Требования к приготовлению пищи:**

- 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) 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;

- допускается 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 2-х работников, осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- для продажи готовых изделий используются емкости из нержавеющей стали с крышками, разрешенными Министерством здравоохранения Республики Беларусь для контакта с пищевыми продуктами; для отпуска – одноразовая посуда и столовые приборы

**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 качеством 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)

**Требования к отпуску пищевых продуктов:**

- реализация пищевой продукции должна осуществляться в условиях, обеспечивающих ее защиту (предотвращение) от порчи и загрязняющих веществ;

- реализация им хранением всей доставленной на мероприятие скоропортящейся продукции должно осуществляться при соблюдении температурного режима, сроков годности, товарного соседства и наличия сопроводительных документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

- на всей продукции должны быть ярлыки, вкладыши с указанием необходимой информации, обеспечивающей ее прослеживаемость;

- отпуск сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов осуществляется отдельными продавцами в отдельных торговых объектах (точках) на отдельных весах;

- реализация бакалейной группы товаров, кондитерских изделий промышленного производства допускается только в фасованном виде;

- выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках производится 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;

- продажа мороженого, рыбы свежемороженой и т.д. - только при наличии низкотемпературных прилавков или ларей с соответствующими температурными режимами;

**Запрещается:**

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

- 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;

- реализация не расфасованных пищевых продуктов покупателям в бумажных салфетках или пакетиках;

- в неканализованных местах и без наличия водопровода организация торговли напитками в разлив, в посуду многоразового использования (посуду

покупателей с использованием мерной ёмкости).

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

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

- 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;

- иметь при себе (медицинскую справку с отметкой о последней дате 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;

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

- правила товарного соседства;

- 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.

**Дополнительно с учетом мероприятий по предупреждению инфекционных заболеваний, необходимо:**

- обеспечить наличие, достаточность дезинфицирующих средств (в том числе салфеток, гелей, спреев и других средств) для обработки рук, средств экстренной дезинфекции;

- не допускать к работе и непосредственному обслуживанию покупателей (посетителей) работников, у -которых имеются признаки респираторного заболевания, острой кишечной инфекции (повышение температуры тела, головная боль, общая слабость, кашель, чихание, насморк, тошнота, рвота и др. симптомы).

- обеспечить проведение дезинфекции всех контактных поверхностей в объекте выездной торговли (общепита) средствами ч дезинфекции вирулицидным эффектом, в концентрации, указанной в инструкции к применению;

- обеспечить наличие, достаточность дозаторов, заправленных антисептиком с вирулицидным действием для рук для каждого объекта торговли и общественного питания, а также для возможности использования посетителями (в доступных местах);

- обеспечить расстановку столиков внутри торговых павильонов с разобщением посетителей друг от друга, обеспечивавшее социальное десантирование (по желанию посетителей);

- при организации выставки-продажи с дегустацией пищевой продукции, предпочтение отдавать — образцам пищевых продуктов предварительно упакованных и (или) порционных с наличием одноразовых приборов.

Наличие **санитарно-гигиенического заключения, по результатам экспертизы, проведенной в территориальном ЦГЭ (по месту расположения объекта) на каждый объект выездной торговли и (или) общественного питания** с учетом имеющихся условий для приготовления блюда и (или) реализации пищевых продуктов (обеспеченность технологическим, тепловым, торговым и холодильным оборудованием, разделочным инвентарем, переносными моечными ваннами и т.д.)