

**Памятка для работников
предприятий общественного питания, продовольственной
торговли в период подготовки и проведения областного фестиваля-
ярмарки «Дажынкi-2025» в г. Белоозёрске».**

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при организации выездной торговли необходимо обеспечить выполнение следующих требований:

Требования к организациям, осуществляющим оборот продовольственного сырья и пищевой продукции:

организации, осуществляющие оборот пищевых продуктов, должны быть размещены с учетом предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли и т.д.;

организации должны быть подключены к сетям водоснабжения, канализации, электрическим сетям; допускается использовать привозную питьевую воду;

организации должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами (биотуалетами), в случае отсутствия – должно быть обеспечено посещение работниками иных туалетов; туалеты необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте;

при размещении объектов необходимо обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, движения посетителей и персонала;

организации должны быть обеспечены:

- холодильным и технологическим оборудованием, тарой, изотермическими или подогреваемыми емкостями, микроволновыми печами, торговым инвентарем (щипцы, лопатки, ложки и др.);
- упаковочными материалами; одноразовой посудой (в том числе для горячих пищевых продуктов) и столовыми приборами (достаточным количеством на весь период массового мероприятия), бумажными салфетками, специальной посудой (емкостями) для разогрева пищи в микроволновой печи;
- разделочным инвентарем с соответствующей маркировкой; отдельными весами для взвешивания сырой и готовой продукции; подтоварниками и стеллажами для хранения продукции;
- умывальной раковиной (емкостями для хранения питьевой воды); мочными ваннами для санитарной обработки инвентаря, моющими и дезинфекантами, жидким мылом, антисептиком для обработки рук (салфетки, гели, спреи), полотенцами разового пользования для рук; возможно мобильные рукомойники (не требующие подключения к

водопроводно-канализационным сетям), запасом одноразовых перчаток;

- дозаторами с антисептиком (обладающим вирулицидным действием) для рук для каждого объекта торговли и общественного питания, для покупателей;

рекомендовать субъектам хозяйствования назначить ответственных лиц за уборкой, а также проведением дезинфекционной обработки мест наиболее подверженных контакту с руками посетителей (столы, стулья, прилавки и т.д.);

потребовать от субъектов хозяйствования усиления производственного контроля, обеспечения качества и безопасности продукции при ее обращении;

раздельный сбор отходов и мусора должен осуществляться в промаркированные емкости с мешками-вкладышами; сбор пищевых отходов осуществляется в специальные промаркированные емкости с крышками и (или) полимерными мешками-вкладышами; предусмотреть запас мешков;

торгово-технологическое и холодильное оборудование по окончании рабочего дня должно быть подвергнуто санитарной обработке;

объект и прилегающая территория должны содержаться в чистоте.

Требования к транспортировке:

транспортные средства для транспортировки пищевой продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, внутренняя поверхность кузова транспортного средства должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции;

проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов, необходимо обеспечить накануне выезда (не ранее 3 дней до выезда), о чем должна быть соответствующая отметка;

доставка пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом, в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками, автотранспортом при наличии санитарно-гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке с наличием личной медицинской справки у водителя-экспедитора (сопровождающего продукцию) и санитарной или спецодежды;

при использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств продукции.

Требования к обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов:

при наличии соответствующих условий для хранения и реализации может реализовываться комбинированный ассортимент пищевой продукции;

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

при хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия хранения, срок годности, правила товарного соседства (запрещается совместное хранение сырой и готовой продукции), пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность; обязательное наличие маркировки с информацией, позволяющей идентифицировать продукцию;

при наличии одного рабочего места продажа товаров осуществляется в промышленной упаковке;

нефасованная пищевая продукция реализуется в бумажных салфетках или пакетах;

не допускается торговля напитками в розлив в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной ёмкости).

Требования к приготовлению пищи:

приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками организации с использованием одноразовых перчаток;

приготовление кулинарных изделий осуществляется партиями по мере ее спроса и реализации; горячие кулинарные изделия реализовываются из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек в течение не более 3 часов после их изготовления;

изготовление попкорна, сахарной ваты должно осуществляться непосредственно перед отпуском (заблаговременное приготовление и хранение исключаются);

изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах разрешается при условии наличия торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей и с соблюдением требований:

- наличие условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки пищевых продуктов древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов одноразовой посуды и столовых приборов;

- осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;
- приготовление мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов и т.д.), в том числе их маринование, проводится на базовом предприятии общественного питания, хранение – в холодильном оборудовании.

Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:

работник должен быть опрятно одет, носить чистую санитарную или форменную одежду, соблюдать правила личной гигиены; иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения;

запрещается надевать на санитарную или форменную одежду личную верхнюю одежду; хранение личных вещей осуществляется в специально выделенном месте.

Основание:

Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий и сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства»;

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 от 10.02.2017 № 12 (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 03.03.2017 №20).

Контактные данные:

Кляцко В.А.	Заместитель главного врача Брестского областного ЦГЭиОЗ	тел. раб. (80162) 53 18 34 тел. моб. (8029) 627 80 04 e-mail: mail@bocgie.by интернет-сайт: www.bocgie.by
Четырбок Р.Л.	Главный государственный санитарный врач Березовского района	тел. раб. (801643) 9 09 25 тел. моб. (8029) 506 41 92 интернет-сайт https://www.cgebrz.by