

Памятка

«Санитарно-гигиенические требования к объектам торговли и общественного питания, принимающим участие в обслуживании населения на участках по проведению Республиканского референдума»

При организации на участках по проведению Республиканского референдума торговли, в том числе выездной, 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 к употреблению 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-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 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;
- при продаже пищевой продукции, не подвергающейся в дальнейшем обработке, методом самообслуживания предусмотреть ее реализацию только в упакованном виде;
- порционирование блюд (кулинарная продукция) осуществлять в одноразовых перчатках;
- мытье и первичная обработка овощей, плодов производится только на базовом предприятии общественного питания;
- 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 социального дистанцирования 1-1,5м в зонах отпуска товаров;
- обеспечение информирования покупателей о соблюдении социальной дистанции 1-1,5м, использовании средств защиты органов дыхания.

Запрещается:

- реализация на объектах торговли пищевой продукции, требующей реализации в холодильном оборудовании при отсутствии холодильного оборудования;
- 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;
- отпуск одним продавцом готовой к употреблению пищевой продукции и овощей, фруктов, сырых продуктов.

5. Выполнение требований к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:

- обеспечить контроль за состоянием здоровья персонала с проведением термометрии и ведением журнала контроля состояния здоровья;
Персонал обязан:
 - быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде, **использовать средства защиты органов дыхания и рук (маски, щитки, перчатки);**
 - содержать рабочие места 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 (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.