



ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА

ПОСОБИЕ

по санитарной безопасности к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию



Уважаемый читатель!

Вашему вниманию предлагается пособие по пищевой безопасности, в котором приведены важнейшие санитарные контрольные точки на торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию.

Пособие направлено на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний при реализации пищевой продукции, в том числе на рынках и ярмарках, и использовании при осуществлении такой деятельности зданий, строений, сооружений, помещений (далее - торговые объекты), территорий, оборудованию и транспортным средствам.

Пособие поможет правильно организовать работу на торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию, в соответствии с актуальными требованиями в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования и в области защиты прав потребителей, и рекомендуемыми практиками по снижению рисков здоровью потребителей.

Пособие предназначено для сотрудников организаций торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию, и является сборником гигиенических практик по предотвращению причинения вреда жизни и здоровью населения при реализации пищевых продуктов.

Положения пособия изложены в простой и доступной форме.

Пособие подготовлено на основании СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию" носит справочный характер, не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

ВВЕДЕНИЕ

Покупка продуктов питания – это ежедневная жизненная потребность, для каждого человека.

ЧТО ЭТО ЗА ПОСОБИЕ?

Перед Вами пособие по пищевой безопасности, в котором приведены важнейшие санитарные требования на предприятии торговли продуктами питания.

Пособие состоит из пяти разделов:

1. ПЕРСОНАЛ

2. УБОРКА

3. ПЕРЕВОЗКА, ПРИЕМ, РАЗМЕЩЕНИЕ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

4. РЕАЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

5. УПРАВЛЕНИЕ

В каждом разделе описаны методы и способы обеспечения безопасности пищевых продуктов при продаже для предотвращения возникновения рисков здоровью человека. Настоящее пособие носит справочный характер и не является нормативным документом, не заменяет собою санитарные правила и не вводит новые санитарно-эпидемиологические требования.

ДЛЯ КОГО ЭТО ПОСОБИЕ?

Пособие будет интересно всем работникам, занятым в деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию. Мы постарались сделать его максимально понятным и простым, указав на самые важные «критические точки», связанные с пищевой безопасностью и организацией торговли, приведя необходимые гигиенические практики по снижению рисков для Ваших потребителей.

2021

ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

121099, г. Москва, 1-й Смоленский переулок, дом 9, стр.1

+7 (499) 241-86-28

cgon@cgon.ru



РАЗДЕЛ 1 ПЕРСОНАЛ




ЕСЛИ ВЫ РАБОТАЕТЕ С ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫМ СЫРЬЕМ И ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

(погрузка, транспортировка, прием продуктов питания, хранение, реализация), **Вам необходимо:**

Что делать?		Почему это важно?
Пройти предварительный медицинский осмотр перед приемом на работу		Это необходимо для определения соответствия Вашего здоровья характеру работы, а также для раннего выявления и профилактики заболеваний.
Проходить периодические медицинские осмотры.		Это необходимо для охраны Вашего здоровья и здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний, связанных с торговлей пищевыми продуктами.
Пройти гигиеническую подготовку («санитарный минимум») и аттестацию.		Для работы в торговых объектах и рынках реализующих пищевую продукцию необходимо знать и соблюдать санитарные нормы и правила.

Что делать?		Почему это важно?
<p>Иметь личную медицинскую книжку.</p>		<p>Это позволит Вам подтвердить прохождение медицинских осмотров, своевременное прохождение гигиенической подготовки и следить за своим здоровьем.</p>
<p>Необходимо сделать прививки против эпидемически значимых инфекций в Вашем регионе, если вы реализуете взрывес кондитерские изделия с кремом, молочную продукцию, салатную продукцию, кулинарные изделия, в том числе на рынках.</p>		<p>Работа в торговых объектах и рынках, реализующих пищевую продукцию связана с контактированием с большим количеством людей, как напрямую, так и через продукты. Защищаясь от инфекций, Вы исключаете возможность заразить своих потребителей.</p>

ЛИЧНУЮ МЕДИЦИНСКУЮ КНИЖКУ МОЖНО ПРОВЕРИТЬ





<p>через Единый реестр выданных ЛМК</p>	<p>или использовать мобильное приложение «ЛМКонтроль»</p>	
		

ВАЖНО!

Работники, не прошедшие медицинский осмотр, гигиеническое обучение с аттестацией – не допускаются к работе с пищевыми продуктами.

ЕСЛИ ВЫ ИМЕЕТЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ВАМ НЕОБХОДИМО:

Что делать?		Почему это важно?
<p>Оставить повседневную одежду, обувь, головной убор и личные вещи, в том числе украшения, в специально отведенном для этого месте.</p>		<p>Уличная одежда и личные вещи могут быть загрязнены. Поэтому при контакте с продуктами питания необходимо пользоваться специальной чистой одеждой и обувью, предназначенной только для этой цели и хранящейся отдельно от личных вещей.</p>
<p>Надеть чистую одежду, головной убор и обувь, предназначенную для работы с пищевыми продуктами (такая специальная рабочая одежда храниться отдельно от личной одежды и обуви, ее стирка организуется отдельно).</p>		
<p>Снять ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками, убрать посторонние предметы из карманов.</p>		<p>Попадание посторонних предметов и частиц (волос, щетинок, кусочков лака, булавок) в продукты недопустимо!</p>
<p>Если Вы реализуете кулинарные, кондитерские изделия – лучше коротко подстригайте ногти и не покрывайте их лаком.</p>		<p>Это может быть фактором передачи инфекции, химического загрязнения и механической опасности.</p>

Что делать?		Почему это важно?
<p>Подобрать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос.</p>		<p>Волосы могут попасть в реализуемые продукты (особенно, если они реализуются на развес)</p>
<p>Перед началом работы тщательно вымыть руки с мылом.</p> <p>(как это лучше всего сделать см. далее)</p>		<p>На коже рук могут находиться болезнетворные микроорганизмы и яйца паразитов, которые при попадании в пищу вызывают тяжелые заболевания, пищевые отравления.</p>
<p>Дополнительно можно воспользоваться кожным антисептиком для рук.</p>		<p>Помните, использование антисептика не заменяет мытье рук с мылом!</p> <p>Антисептик сам по себе не удаляет загрязнение!</p>
<p>Если вы реализуете в развес кондитерские изделия с кремом, молочную продукцию, салатную продукцию, кулинарные изделия, пользуйтесь одноразовыми перчатками.</p> <p>Меняйте перчатки на новые при нарушении их целостности и после гигиенических перерывов в работе.</p>		<p>Это предотвратит загрязнение готовых блюд.</p> <p>Помните, использование перчаток не заменяет мытья рук!</p>

Что делать?		Почему это важно?
<p>Если вы относитесь к персоналу, который проводит уборку производственных и служебных помещений, и подсобным рабочим, то ВЫ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИВЛЕКАТЬСЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ К ПРОДАЖЕ.</p>		<p>Это исключит перекрестное загрязнение продуктов питания</p>

МОЙТЕ РУКИ:

- Перед тем, как начать готовить, порционировать блюда.
- После посещения туалета.
- После контакта с такими предметами, как телефоны, выключатели, дверные ручки, кассовые аппараты и деньги.
- После уборки, сбора отходов и выноса мусора.
- После чихания и кашля.

ЛУЧШЕ ВСЕГО МЫТЬ РУКИ ТАК:

Шаг 1.

Закатайте рукава,
возьмите мыло.

(лучше
использовать
жидкое мыло в
дозаторе)



Шаг 2.

Смочите руки
в теплой воде.



Шаг 3.

Хорошенько
мыльте
руки в течение
25 секунд.



Шаг 4.

Не забудьте
промыть между
пальцев,
тыльную сторону
ладоней,
запястья и под
ногтями.



Шаг 5.

Ополосните руки
теплой проточной
водой.






Шаг 6.

Хорошо
просушите руки
одноразовым
полотенцем¹



¹Пользуясь тем же самым полотенцем, закройте им кран, полотенце утилизируйте. Если используете простое полотенце, следите за его чистотой; влажное грязное полотенце - хорошая среда для размножения болезнетворных микробов.

ЕСЛИ КОНТАКТИРУЕТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ЗАПОМНИТЕ:

Что делать?		Почему это важно?
<p>При посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук;</p> <p>После посещения туалета тщательно вымойте руки с мылом!</p>		<p>Туалетные комнаты - зона повышенного микробного загрязнения!</p>
<p>При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела сообщать об этом руководству организации. сразу сообщайте об этом руководству и обращайтесь в медицинское учреждение. Не ходите на работу больным.</p>		<p>Продолжая контактировать с пищевыми продуктами, Вы будете источником болезнетворных микроорганизмов, что создает угрозу для здоровья потребителей и качества выпускаемой пищевой продукции.</p>
<p>Сообщайте руководству обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.</p>		<p>Часто работник может быть носителем болезнетворных агентов даже при отсутствии явных симптомов болезни.</p>

Не рекомендуется принимать пищу на рабочем месте (в торговом зале, на складе).



Это может привести к загрязнению пищевой продукции.

В производственных помещениях запрещается **проживание** людей, **хранение личных вещей** и комнатных растений.

ВАЖНО!

Работники, занятые проведением ремонтных работ в торговых и складских помещениях торговых объектов, должны работать в не загрязненной рабочей одежде или одноразовой одежде, переносить инструменты в закрытых ящиках.

ПРОВЕРЬ, ПРАВИЛЬНО ЛИ ОДЕТ ПРОДАВЕЦ?

Можно работать:	Работать не следует:
<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> головной убор<input checked="" type="checkbox"/> маска (при неблагоприятной эпидемической обстановке)<input checked="" type="checkbox"/> только рабочая одежда<input checked="" type="checkbox"/> чистая форма<input checked="" type="checkbox"/> перчатки <input checked="" type="checkbox"/> рабочая обувь	 <ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> без головного убора <input checked="" type="checkbox"/> уличная одежда <input checked="" type="checkbox"/> пятна и грязь <input checked="" type="checkbox"/> повседневная обувь

Опрятный вид и чистая специальная одежда – залог успеха и безопасности в торговле пищевыми продуктами!



РАЗДЕЛ 2 УБОРКА



ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ТЕРРИТОРИИ, ПОМЕЩЕНИЙ, ИНВЕНТАРЯ И ОБОРУДОВАНИЯ НЕОБХОДИМО

Что делать		Почему это важно
<p>Ежедневно в конце рабочего дня во всех помещениях проводить влажную уборку с применением моющих средств (чаще если, произошло загрязнение, (например - разбили банку с вареньем в торговом зале). в туалетах уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно.</p>		<p>Это необходимо для поддержания чистоты в складских помещениях, торговом зале, туалете.</p>

ВАЖНО!

Один раз в месяц проводить уборку всех помещений торговых объектов, а также мытье оборудования и инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Но может проводиться и чаще.

ОТХОДЫ, ОБРАЗУЮЩИЕСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Что делать?		Почему это важно
<p>Твердые коммунальные и иные отходы (далее - отходы) собирайте в мусоросборники, установленные на площадках с твердым покрытием.</p> <p>Помните - при заполнении мусоросборника на 2/3 объема, необходимо его опорожнить, для исключения возможности их загнивания и разложения.</p> <p>Обязательно мыть и дезинфицировать мусоросборники.</p>		<p>Несвоевременное удаление отходов — это запахи, размножение насекомых и грызунов в магазине.</p>
<p>Пищевые отходы и санитарный брак собирайте в выделенные емкости с крышками, с маркировкой – «для пищевых отходов».</p> <p>Можно временно хранить пищевые отходы в отдельно выделенной холодильной камере (при ее наличии) или ином выделенном холодильном оборудовании.</p> <p>Вы должны промыть холодильную камеру (холодильное оборудование и емкости после удаления пищевых отходов в специально выделенном месте для мытья тары с применением моющих и дезинфицирующих средств.)</p>		<p>Несвоевременная мойка и дезинфекция оборудования, используемого для хранения пищевых отходов — это запахи, размножение насекомых и грызунов в магазине.</p>

ВАЖНО

Допускается временное хранение бывших в употреблении упаковки и упаковочных материалов без органических остатков и загрязнений на поверхности упаковки и упаковочных материалов в специально отведенных местах (в отдельном помещении, зоне, секции, отделе), за исключением торгового зала, производственных, в том числе фасовочных помещений, коридоров.

УБОРОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Что делать		Почему это важно
<p>Всю уборку проводить промаркированным уборочным инвентарем</p>		<p>Для исключения микробного загрязнения поверхностей</p>
<p>Моющие и дезинфицирующие средства, используемые для уборки помещений и мытья торгового инвентаря и оборудования, применяйте в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями и храните в таре изготовителя в отдельных помещениях или в специально отведенных местах. Не допускайте хранение в одном помещении моющих и дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией.</p>		<p>Неправильное разведение дезинфицирующего средства может привести</p> <ul style="list-style-type: none"> - к некачественной обработке поверхностей (микробы останутся) - химическому отравлению персонала и потребителей

ДЛЯ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ В ЧИСТОТЕ НЕОБХОДИМО:

Что делать		Почему это важно
<p>Создать условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств).</p>		<p>Для исключения микробного загрязнения рук.</p>
<p>Каждый день проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств во всех помещениях (склады, торговые залы, туалеты).</p>		<p>Для сохранения чистоты во всех помещениях.</p>

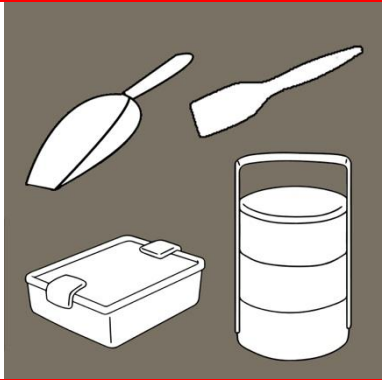
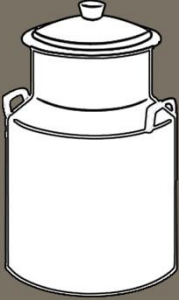
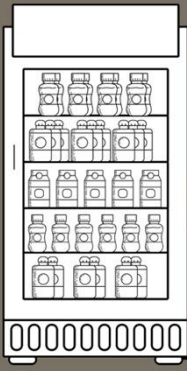
Что делать		Почему это важно
<p>Для уборки туалетов рекомендуется выделять специальный персонал, не занятый в производстве блюд.</p> <p>Уборочный инвентарь для туалетов с яркой маркировкой (например, красного цвета) хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений!</p>		<p>Несоблюдение этих правил создают условия для перекрёстного микробного загрязнения кухонных предметов, инвентаря и пищевой продукции.</p>
<p>Небрежное хранение уборочного инвентаря создает оптимальные условия для размножения болезнетворных микроорганизмов – применение такого «загрязненного» инвентаря только способствует загрязнению поверхностей.</p>		<p>Небрежное хранение уборочного инвентаря создает оптимальные условия для размножения болезнетворных микроорганизмов – применение такого «загрязненного» инвентаря только способствует загрязнению поверхностей.</p>
<p>Ежедневно проводить уборку территории торгового объекта.</p>		<p>Для исключения занесения мусора с обувью покупателей</p>

ПОМНИТЕ!

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений. Люстры, плафоны и окна необходимо очищать по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в год.

ХОРОШО ПОМЫТЫЙ ТОРГОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ – ПОКАЗАТЕЛЬ КАЧЕСТВА УСЛУГИ

Что делать	Почему это важно
------------	------------------

<p>Хорошо мыть торговый инвентарь и оборудование</p>		<p>Использовать моющие и дезинфицирующие средства (в соответствии с прилагаемой инструкцией)</p>
<p>Контролировать мойку и дезинфекцию на предприятии-изготовителе пищевой продукции изотермических емкостей автоцистерн, используемых для реализации кваса, пива и молока</p>		<p>Всегда требовать акт мойки и дезинфекции емкостей, автоцистерн с указанием времени обработки и концентрации используемых моющих и дезинфицирующих средств.</p>
<p>Установить режим мытья автоматов, пиво- и виноразливочного оборудования, по продаже пищевой продукции в соответствии с инструкцией.</p>		<p>На каждый автомат, пиво- и виноразливочное оборудование, необходимо иметь инструкцию о эксплуатации с использованием моющих и дезинфицирующих средств.</p>

ВАЖНО!

Этих «посетителей» на вашем предприятии быть не должно!

	Крысы и мыши
	Тараканы и муравьи
	Мухи и другие летающие насекомые
	Синантропные птицы
	Жуки и долгоносики

Наличие любого из этих животных (или следов их пребывания) на предприятии торговли продуктами питания и рынках требует вызова специалиста! ²

ВАЖНО!

Для сбора и утилизации пищевых отходов возможна установка кухонных измельчителей пищевых отходов, для твердых коммунальных отходов – оборудования для прессовки.

² запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).






РАЗДЕЛ 3

ПЕРЕВОЗКА, ПРИЕМ, РАЗМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ


ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ КАК ПЕРЕВОЗЯТ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ


Что делать?		Почему это важно?
<p>Следите за температурой при перевозке продуктов, указанной на упаковке (например: если на упаковке охлажденной курицы $t +2+6^{\circ}$ С, нельзя ее перевозить в замороженном виде).</p>		<p>Для сохранения органолептических свойств и доброкачественности продукта.</p>
<p>Если Вы сопровождаете сырье и пищевые продукты, участвуете в погрузке и выгрузке – Вам необходимо использовать чистую рабочую одежду.</p> <p>При непосредственном контакте с пищевой продукцией – необходимо проходить регулярные медицинские обследования</p>		<p>Это позволит защитить пищевые продукты от загрязнения на всех этапах транспортировки.</p>




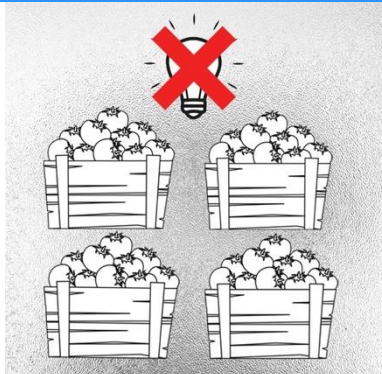
ПРИНИМАЙТЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПРАВИЛЬНО

Что делать?		Почему это важно?
Принимать пищевую продукцию с товаросопроводительной документацией.		Вы будете уверены, что продукция произведена легально, а не в подпольном цехе.
Сверять информацию на маркировке продукта и в товаросопроводительной документации (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, сертификат качества)		Вы будете уверены, что продукция произведена легально, а не в подпольном цехе
Все этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика, листки-вкладыши, маркировки на упаковке сохраняйте до момента реализации пищевой продукции.		Для контроля сроков хранения пищевой продукции.

КАК РАЗМЕЩАТЬ И ХРАНИТЬ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Что делать?		Почему это важно?
Размещайте пищевую продукцию с учетом товарного соседства (например в холодильнике нельзя хранить вместе селедку и сливочное масло).		С целью сохранения органолептических свойств.


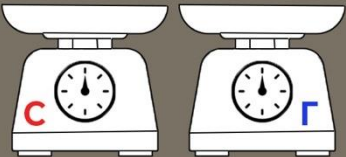
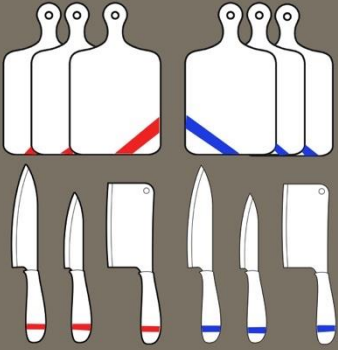
Что делать?		Почему это важно?
<p>Не храните на полу продукты, вблизи трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления.</p>		<p>Они могут потерять вкусовые качества и признаки доброкачественности.</p>
<p>Мясо: 1. туши, полутуши, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, со стенами и полом холодильной камеры. 2. мороженое мясо должно хранить на стеллажах или поддонах. 3. мясные полуфабрикаты, субпродукты, птицу мороженую и охлажденную храните в транспортной таре.</p>		<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи.</p>
<p>Рыба Охлажденную и мороженую рыбу храните в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (например – $t - 4+2^{\circ}C$)</p>		<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи.</p>
<p>Хлеб - храните в складских помещениях и (или) торговом зале на стеллажах. - не допускайте его соприкосновения со стенами и (или) полом помещений.</p> <p>ВАЖНО - если обнаружили признаки заболевания хлеба</p>		<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p>

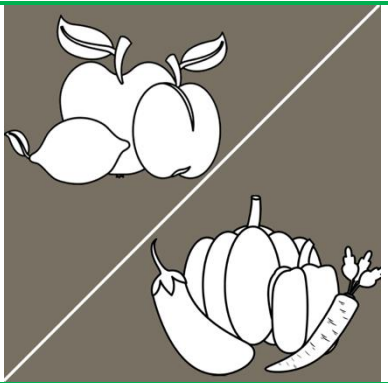
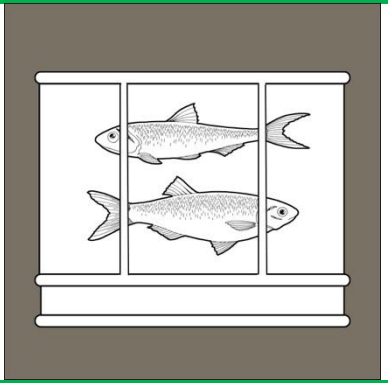
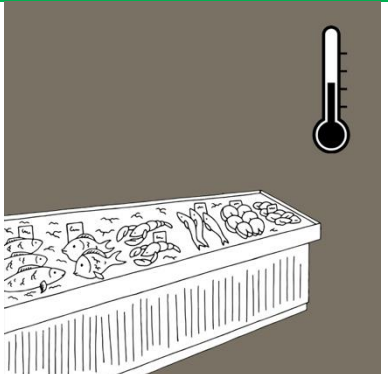
Что делать?	Почему это важно?
<p>и хлебобулочных изделий картофельной болезнью немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, контактирующих с пищевой продукцией.</p>	
<p>Кондитерские изделия с кремом принимайте в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку.</p>	<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p> 
<p>Сыпучие пищевые продукты</p> <ul style="list-style-type: none"> - храните в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем продукции. - в складских помещениях храните их штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями. 	<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p> 
<p>Овощи и корнеплоды, храните в складских помещениях без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке.</p>	<p>Сохранить качество продукта и не допустить его порчи</p> 



РАЗДЕЛ 4 РЕАЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

КАК РЕАЛИЗОВЫВАТЬ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Что делать?		Почему это важно?
<p>Соблюдайте условия хранения и сроки годности, указанные на упаковке пищевой продукции.</p>		<p>Сохранить доброкачественность продукта.</p>
<p>Всегда соблюдайте требования к раздельным процессам реализации, взвешивания и упаковке сырых и готовых продуктов.</p>		<p>Для исключения перекрестного загрязнения.</p>
<p>Используйте промаркированные доски и ножи для разделки сырых и готовых продуктов.</p>		

<p>Продавать готовую к употреблению нефасованную плодоовощную переработанную пищевую продукцию отдельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.</p>		
<p>Продавать живую рыбу и живых водных беспозвоночных должны в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности</p>		<p>Для сохранения жизнедеятельности живой рыбы</p>
<p>Замороженную пищевую продукцию, размещать в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка. Обязательно – термометр в витрине для контроля температуры</p>		<p>Для обеспечения условий хранения, установленные изготовителем.</p>

ВАЖНО НЕ ДОПУСКАЙТЕ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ НАСЕЛЕНИЮ:

- а) пищевую продукцию без товаросопроводительных документов;
- б) пищевую продукцию, не соответствующую органолептическим показателям;
- в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;
- г) позеленевшие клубни картофеля;
- д) размороженную и в последующем повторно замороженную пищевую продукцию;
- е) пищевую продукцию с истекшими сроками годности;
- ж) пищевую продукцию без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;
- з) не выпотрошенную птицу (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиные и гусиные яйца, продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надрезами.

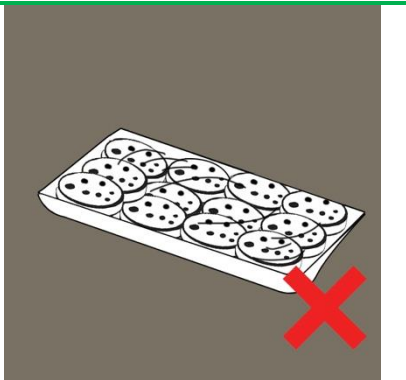
Реализуйте сырое молоко на сельскохозяйственных рынках только при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.

ПРАВИЛЬНАЯ ДОСТАВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

<p>Доставка пищевой продукции для потребителей</p>		<p>В чистой таре, если скоропортящийся продукт - обязательно наличие сумки холодильника</p>
<p>Продавать овощи и фрукты, бахчевые культуры с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускайте хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.</p>		<p>Для исключения загрязнения продуктов частицами земли,</p>

ЧТО МОЖНО И НЕЛЬЗЯ НА ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ

<p>Не допускается</p>		<p>Допускается</p>
<p>Взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки</p>		<p>Реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения</p>
<p>Продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению</p>		




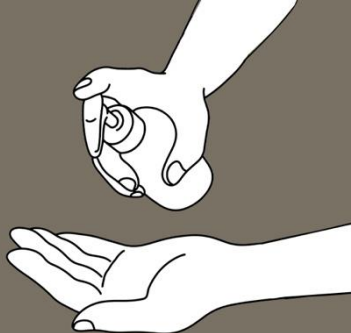
Не допускается	Допускается
Упаковывание пищевой продукции под вакуумом	


ВАЖНО!

Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции должен производиться отдельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.

КАК ТОРГОВАТЬ НА НЕСТАЦИОНАРНЫХ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ МЕЛКОРОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ И ЯРМАРКАХ

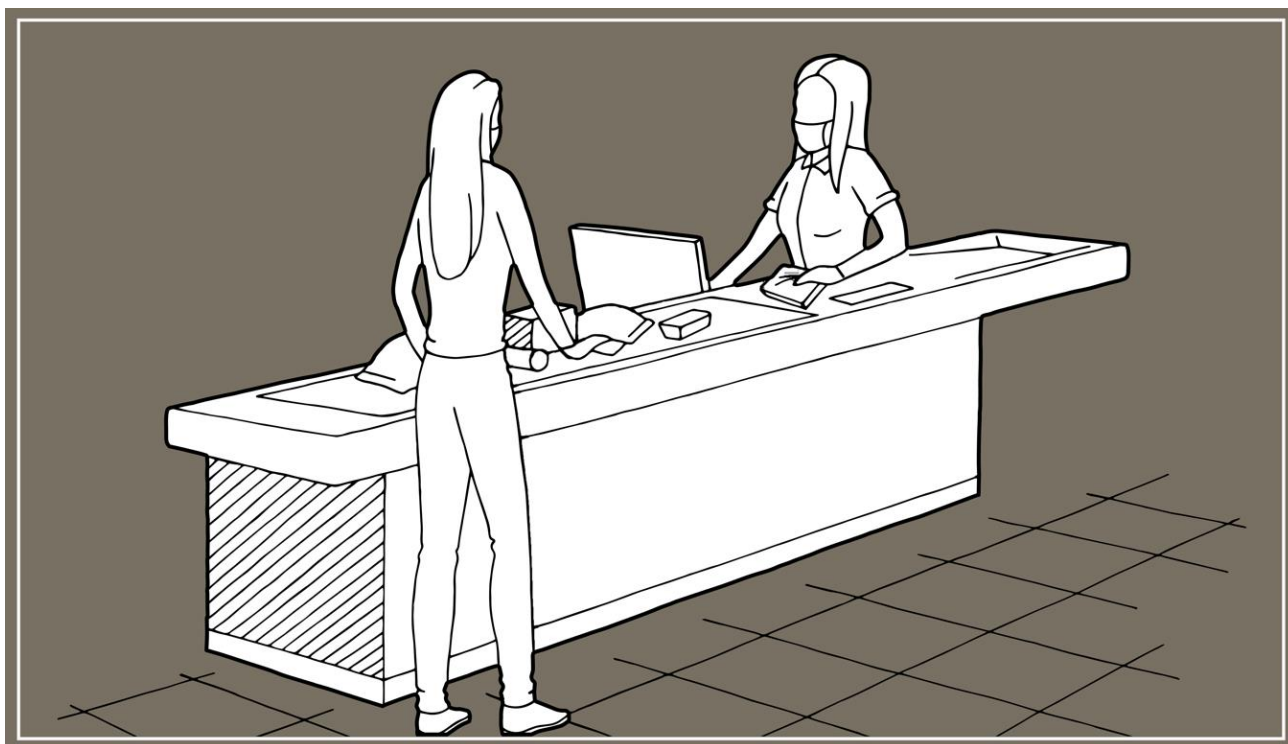
Что делать	Почему это важно?	
Продавать питьевую воду и напитки в розлив только при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.		Для исключения загрязнения продукта
Всю скоропортящуюся продукцию реализовывать при наличии холодильников		Для исключения порчи продукта

Что делать		Почему это важно?
<p>Хлеб, кондитерские и хлебобулочные изделия продавать только в упакованном виде.</p>		<p>Для исключения загрязнения продукта</p>
<p>Продавать горячие готовые кулинарные изделия из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек</p>		<p>Для исключения порчи продукта</p>
<p>Бахчевые культуры частями и с надрезами продавать нельзя.</p>		<p>Разрезанные арбузы могут стать источником пищевого отравления (микробы быстро размножаются при высокой температуре и влажности)</p>
<p>Соблюдайте правила личной гигиены, Используйте инвентарь при отпуске пищевой продукции вразвес. Следите за сроками годности продуктов.</p>		<p>Исключить продажу некачественных продуктов</p>

Что делать		Почему это важно?
<p>Работать в санитарной одежде. При себе иметь - личную медицинскую книжку, - товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию.</p>		<p>Для исключения загрязнения продукта и подтверждения его безопасности</p>

ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЯ, КОТОРЫЕ НЕЛЬЗЯ НАРУШАТЬ

1. Право на информацию об продавце (название юридического лица, режим работы магазина).
2. Право на возможность оплаты продуктов путем использования национальных платежных инструментов, а также наличных расчетов по выбору потребителя.
3. Право на обмен и возврат продукта, в случае нарушения потребительских свойств – (например- срок годности).
4. Право на правильно оформленные ценники - цена на ценнике должна совпадать с ценой в чеке.



ВАЖНО:

- ☑ Поместить на видное место режим работы Вашего заведения, его полное наименование и юридический адрес.
- ☑ Предусмотреть возможность потребителю проверить цену.
- ☑ Поместить предупреждающие знаки о запрете курения.

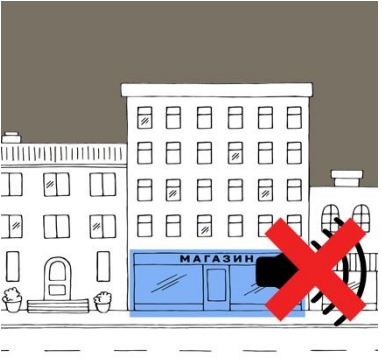
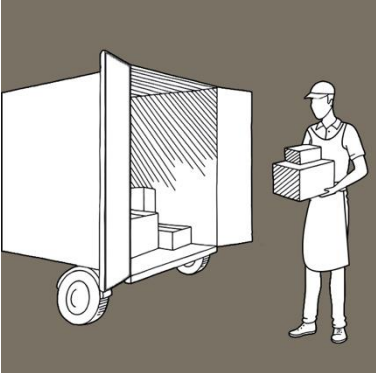
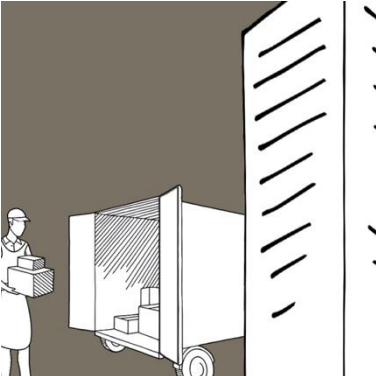


- ☑ Цветное изображение знака о запрете курения наносится на поверхность материала-носителя, в том числе металла, пластика, силикатного или органического стекла, самоклеящейся полимерной пленки, самоклеящейся и печатной бумаги, картона.
- ☑ Допускается сопровождать знак о запрете курения надписями: "Не курить", "Курить запрещено" и информацией о размере штрафов за курение.
- ☑ Знак о запрете курения размещается у каждого входа на территорию предприятия, а также в местах общего пользования, в том числе туалетах.

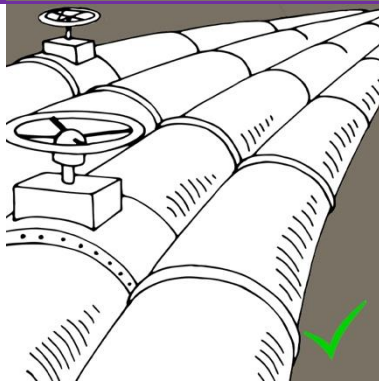
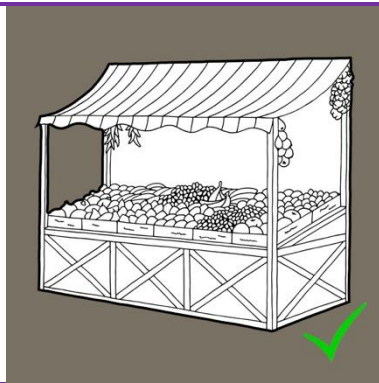


РАЗДЕЛ 5 УПРАВЛЕНИЕ

ПОЗАБОТЬТЕСЬ О ГРАМОТНОМ РАЗМЕЩЕНИИ СВОЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ

На что обратить внимание?	Как обеспечить?	
<p>Каким образом расположено Ваш торговый объект? Не создает ли он дискомфортных условий для постоянно проживающих людей поблизости?</p>		
<p>Если Ваш объект располагается в многоквартирных домах, установка и эксплуатация в таких торговых объектах стационарных холодильных камер, холодильных агрегатов и грузоподъемников должны осуществляться при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях</p>		<p>Не должны нарушаться нормы шума, вибрации, электромагнитных полей и вредных веществ в воздухе в жилых помещениях по соседству с предприятием из-за его работы.</p>
<p>Погрузку и разгрузку материалов, продукции, товаров для торговых объектов, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому следует выполнять:</p> <ul style="list-style-type: none">■ с торцов жилых зданий;■ из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров;		

На что обратить внимание?	Как обеспечить?
<ul style="list-style-type: none"> со стороны автомобильных дорог. <p>Не допускать загрузку материалов, продукции, товаров со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения.</p>	
<p>Над торговыми местами рынка, не расположенными в помещении, должны устанавливаться навесы или иные конструкции</p>	<p>Для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.</p>
<p>Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтоб исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p>	<p>Водоснабжение осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод. Сети бытовой и производственной канализации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией жилых зданий.</p>



ВАЖНО:



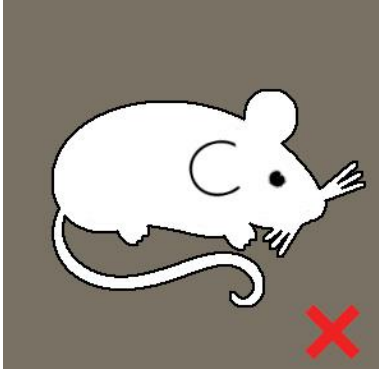

- Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения
- При отсутствии централизованных систем водоснабжения и водоотведения, а также невозможности использования централизованных систем водоснабжения работа торговых объектов **допускается при условии организации нецентрализованного водоснабжения и водоотведения и (или) систем автономного водоснабжения и водоотведения.**
- При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование устройств приема, хранения и расхода воды.
- Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств (автоцистерн, бочек), перевозящих питьевую воду, а также емкостей для хранения и расхода воды, должна быть изготовлена из моющихся и нетоксичных материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к безопасности материалов,

контактирующих с пищевой продукцией. Внутренняя поверхность автоцистерн, бочек и емкостей для хранения и расхода питьевой воды после использования должна мыться и дезинфицироваться.

- ☑ При отсутствии в стационарных торговых объектах горячего централизованного водоснабжения **допускается установка водонагревающих устройств.**
- ☑ При отсутствии возможности подключения к централизованной системе водоотведения стационарные торговые объекты допускается оборудовать внутренней канализационной сетью при условии устройства локальных очистных сооружений. Не допускается сброс неочищенных сточных вод в открытые водоемы, поглощающие колодцы и на прилегающую к ним территорию.
- ☑ При отсутствии централизованных и локальных очистных сооружений водоотведение стоков допускается осуществлять в водонепроницаемую емкость, с последующим вывозом стоков на очистные сооружения или сливные станции автотранспортом, предназначенным для транспортирования сточных вод.
- ☑ Канализационное оборудование систем водоотведения в стационарных торговых объектах должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
- ☑ Водоотведение стоков от производственных помещений при размещении торгового объекта в многоквартирном доме, общественном или административном здании должно обеспечиваться отдельно от системы водоотведения стоков этих зданий. Приемники стоков внутренней сети канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).
- ☑ В производственных, фасовочных и складских помещениях торгового объекта не допускается нахождение канализационных стояков без защитных коробов и с отверстиями для прочисток и ревизий.
- ☑ В местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары, должен быть предусмотрен разрыв струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны.

ПРО-АКТИВНОМУ САМОКОНТРОЛЮ – ДА

На что обратить внимание?		Как обеспечить?
Все ли работники выполняют требования санитарных правил?		Отслеживать выполнение должностных обязанностей, следить за внешним видом работников. Лучше размещать наглядные инструкции на рабочих местах, напоминающие о правилах пищевой безопасности.
Все ли работники соответствуют занимаемой должности?		Следить за регулярными прохождениями медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестацией работников, рекомендовать делать необходимые прививки.
В какой одежде работает персонал? Насколько она подходит? Чистая ли эта одежда?		Организовать регулярную стирку рабочей одежды. Проверять внешний вид работников перед началом смены.
Исправно ли все необходимое оборудование и инвентарь?		Проверять исправность работы холодильного оборудования, нанесение маркировки на разделочный инвентарь, целостность посуды. Организовать регулярную фиксацию температур холодильных и морозильных камер (термометры, термографы).
Соответствуют ли параметры микроклимата, освещенности, качество используемой воды и продуктов гигиеническим нормативам?		Регулярно проводить производственный и лабораторный контроль.

На что обратить внимание?		Как обеспечить?
Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены и регулярной уборки?		Обеспечить постоянное наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги, моющих и дезинфицирующих средств.
Какие моющие и дезинфицирующие средства используются?		Только разрешенные для этих целей моющие и дезинфицирующие средства. Они используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах.
Отсутствуют ли следы пребывания на предприятии вредителей (грызунов, птиц, насекомых)?		При необходимости проводятся мероприятия по дератизации и дезинсекции, дополнительная дезинфекция.
Поддерживается ли чистота в помещениях торгового объекта (склады, торговые залы)?		Ежедневная уборка и ежемесячная генеральная уборка с применением не только моющих, но дезинфицирующих средств.

На что обратить внимание?		Как обеспечить?
Выявляются ли на предприятии условия, создающие риск для реализации пищевой продукции?		Например, конструкции смесителей кранов исключают повторное загрязнение рук после мытья; наличие таких конструкций в месте присоединения мойки к канализационной сети, которые предотвратят загрязнения мойки оборудования и инвентаря и т.д.
Регулярно ли проводится инструктаж по соблюдению санитарных правил?		Сформировать график регулярных внутренних аудитов, тренингов по соблюдению санитарных норм и правил работниками.
Имеется ли на предприятии аптечка для оказания первой помощи?		Обеспечить наличие аптечки в соответствии с действующими нормативными документами.

Для поддержания высокого уровня безопасности на предприятии торговли пищевой продукцией необходимо постоянно вести **ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ!**

ЧТО НАХОДИТСЯ ПОД КОНТРОЛЕМ?

- помещения
- оборудование
- транспортирование
- хранение
- реализация
- рабочие места
- пищевая продукция

- отходы

ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ?

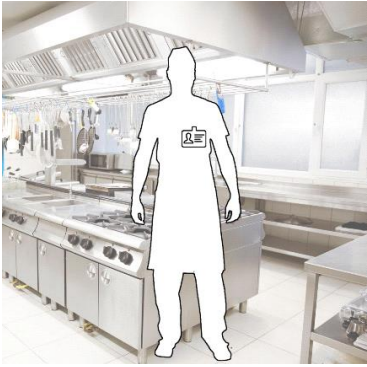



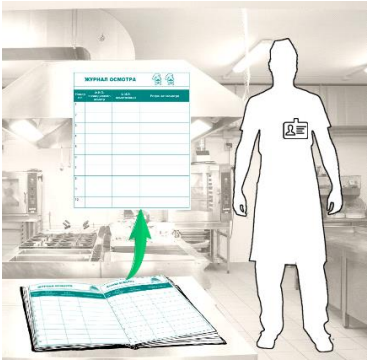
1. Контроль состояния здоровья работников и их способности работать в контакте с пищевыми продуктами (медицинские осмотры, гигиеническое обучение с аттестацией).
2. Визуальный контроль специальными должностными лицами (например, управляющими, менеджерами по пищевой безопасности) выполнения всех санитарно-противоэпидемических мероприятий и постоянная работа над снижением потенциального риска для здоровья работника и потребителя.
3. Контроль состояния ведения документации, подтверждающей происхождением, безопасностью и качеством пищевых продуктов.
4. Лабораторный контроль качества полуфабрикатов, пищевой продукции с привлечением, аккредитованной на данные виды работ лаборатории.
5. Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства.

ОСМОТР И ОПРОС РАБОТНИКОВ В ПЕРИОД НЕБЛАГОПРИЯТНОЙ ЭПИДЕМИЧЕСКОЙ ОБСТАНОВКИ

Каждый день, перед началом рабочего дня, обязательно проводится осмотр и опрос работников для исключения риска заноса и распространения COVID-19 и других инфекционных заболеваний

ЧТО НЕОБХОДИМО?

КАК ЭТО СДЕЛАТЬ?

<p>Выбрать ответственного лицо (лиц), которое будет проводить ежедневный осмотр, и определить круг осматриваемых лиц.</p>		<p>Назначают лиц, которые будут ежедневно осматривать всех работников</p>
<p>Провести осмотр.</p>		<p>Бесконтактная термометрия, наличие признаков простудных заболеваний</p>
<p>Провести опрос.</p>		<p>Уточняют у работника, нет ли у него симптомов простуды (боль в горле, насморк, температура), а так же нет ли симптомов простуды у членов семьи?</p>
<p>Допуск к работе или отстранение.</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-size: 2em;">✘</p> 	<p>Работники с повышенной температурой тела или с признаками острых респираторных заболеваний <u>не допускаются</u> к работе.</p>
<p>Запись в журнал осмотра.</p>		<p>Делается запись с указанием Ф.И.О. осмотренных и результатов осмотра в бумажном или электронном виде</p>

--	--	--

ЕСЛИ БЫЛИ ВЫЯВЛЕНЫ ГРУБЫЕ НАРУШЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ, ОБНАРУЖЕНА УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ РАБОТНИКОВ ИЛИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ, ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ УСТРАНИТЬ ЭТОТ РИСК, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО ПРЕКРАТИТЬ РАБОТУ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРЕДПРИНЯТЬ МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ ОПАСНОГО ФАКТОРА!

Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по Вашим обращениям готовы предоставить информацию о санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля, которые должны контролироваться в Вашей организации!

www.rospotrebnadzor.ru

