Памятка для работников
предприятий общественного питания, продовольственной торговли принимающих участие в праздничных мероприятиях ко Дню города

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, обязанности владельца:

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;

в случае использования привозной питьевой воды должно быть обеспечено выполнение следующих требований - вода должна поставляться постоянно и в достаточном количестве, а также соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требованиям к питьевой воде; должны быть обеспечены ее качество и безопасность на всех этапах транспортировки, хранения и использования. Для хранения и перевозки питьевой воды следует использовать емкости, выполненные из материалов, разрешенных Министерством здравоохранения, для контакта с пищевыми продуктами. Должна быть исключена возможность загрязнения или ухудшения качества воды, как на этапе транспортировки, так и в процессе ее использования и хранения.

следует предусматривать наличие закрывающихся емкостей для слива использованной воды с последующим ее удалением в места, определенные местными органами власти;

организации должны размещаться в местах, оборудованных общественными туалетами (биотуалетами), в случае отсутствия – должно быть обеспечено посещение работниками иных туалетов;

при размещении объектов необходимо обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих 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.), одноразовыми перчатками;
- 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, моечными ваннами для санитарной обработки инвентаря, моющими и дезсредствами, жидким мылом, одноразовыми полотенцами для рук;

сбор отходов и мусора должен осуществляться в промаркированные емкости с мешками-вкладышами; сбор пищевых отходов, образующихся при производстве и в местах питания, осуществляется в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами;

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:

транспортировка осуществляется чистым, исправным автотранспортом при наличии санитарно-гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке, 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, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств продукции;

доставка пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом, в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками.

Требования к обороту продовольственного сырья и пищевых продуктов:

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 неупакованной сырой и неупакованной готовой продукции), должны быть документы о качестве и безопасности на продукцию и упаковочные материалы, маркировка с информацией, позволяющей идентифицировать продукцию;

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

при совместном хранении на полках, стеллажах – готовая продукция располагается выше сырья и полуфабрикатов;

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

нефасованная пищевая продукция реализовывается в бумажных салфетках или пакетах;

отпуск хлеба, выпеченных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется только в упакованном виде;

запрещается продажа бахчевых культур частями и с надрезами;

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), исключая загрязнение попкорна и сахарной ваты в процессе изготовления и отпуска;

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, в том числе маринование полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов и т.д.) 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, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь, и допуск по гигиеническому обучению и аттестации;

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

Контактные данные: тел. раб. (80214) 443152
e-mail:polotzk_hyg@mail.ru