



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? |
|---|--|--|
| Иметь личную медицинскую книжку. |  | Это позволит Вам подтвердить прохождение медицинских осмотров, своевременное прохождение гигиенической подготовки и следить за своим здоровьем. |
| Необходимо сделать прививки против эпидемически значимых инфекций в Вашем регионе, если вы реализуете взвес кондитерские изделия с кремом, молочную продукцию, салатную продукцию, кулинарные изделия, в том числе на рынках. |  | 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. |

ЛИЧНУЮ МЕДИЦИНСКУЮ КНИЖКУ МОЖНО ПРОВЕРИТЬ





| через Единый реестр выданных ЛМК | или использовать мобильное приложение «ЛМКонтроль» | |
|---|--|--|
|  |   |   |

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
мойте
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> |



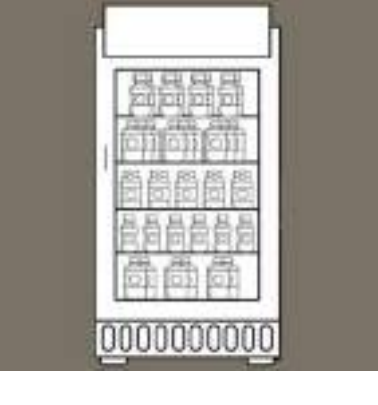
| Что делать | | Почему это важно |
|---|--|---|
| <p>Для уборки туалетов рекомендуется выделять специальный персонал, не занятый в производстве блюд.</p> <p>Уборочный инвентарь для туалетов с яркой маркировкой (например, красного цвета) хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений!</p> |  | <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. |


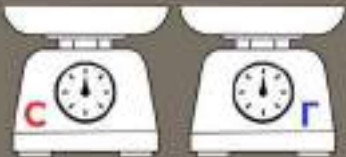
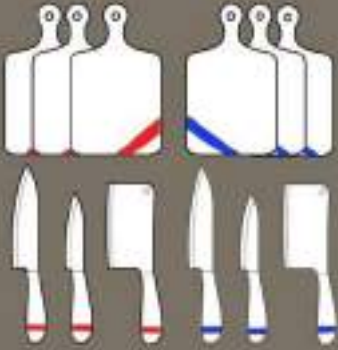
| Что делать? | | Почему это важно? |
|---|---|---|
| <p>Не храните на полу продукты, вблизи трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления.</p> |  | <p>Они могут потерять вкусовые качества и признаки доброкачественности.</p> |
| <p>Мясо: 1. туши, полутуши, четвертин) в вертикальном 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+2⁰ 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> |

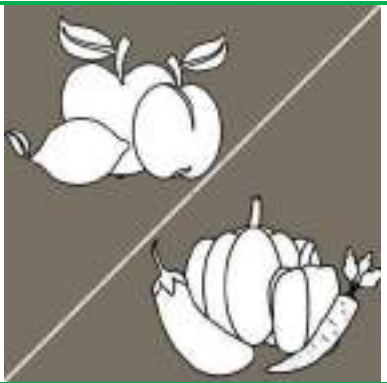
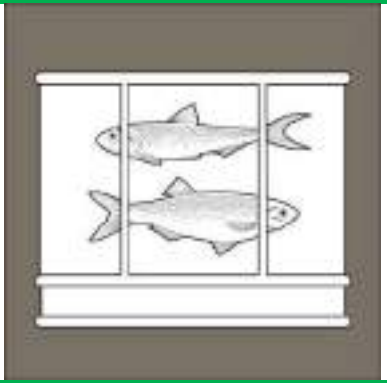

| Что делать? | Почему это важно? |
|--|--|
| <p>и хлебобулочных изделий картофельной болезнью немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений, стеллажи промыть теплой водой с моющими средствами и обработать дезинфицирующими средствами, предназначенными для обработки поверхностей, 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 - 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> | <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? |
|--|---|---|
| Соблюдайте условия хранения и сроки годности, указанные на упаковке пищевой продукции. |  | Сохранить доброкачественность продукта. |
| Всегда соблюдайте требования к раздельным процессам реализации, взвешивания и упаковке сырых и готовых продуктов. |  | Для исключения перекрестного загрязнения. |
| Используйте промаркированные доски и ножи для разделки сырых и готовых продуктов. |  | |

| | | |
|---|---|---|
| <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

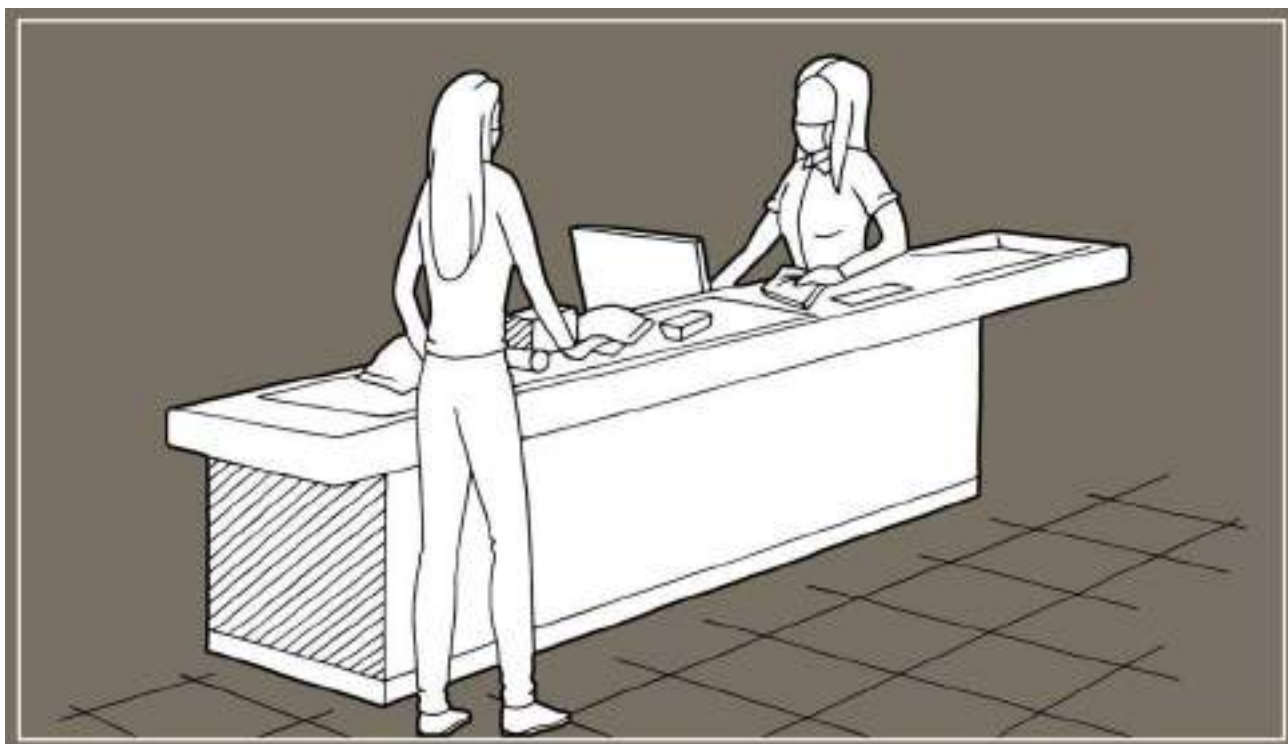
| Что делать | Почему это важно? | |
|---|--|-------------------------------------|
| Продавать питьевую воду и напитки в розлив только при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки. |  | Для исключения загрязнения продукта |
| Всю скоропортящуюся продукцию реализовывать при наличии холодильников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



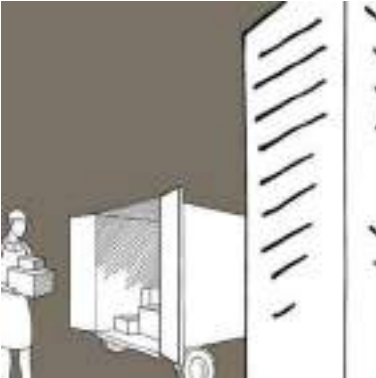


- ☑ Цветное изображение знака о запрете курения наносится на поверхность материала-носителя, в том числе металла, пластика, силикатного или органического стекла, самоклеящейся полимерной пленки, самоклеящейся и печатной бумаги, картона.
- ☑ Допускается сопровождать знак о запрете курения надписями: "Не 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>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>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>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

