

Требования к размещению организаций торговли

Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных к жилым домам и зданиям иного назначения, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций.

В организациях торговли, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, не допускается оборудовать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники непосредственно под (рядом с) жилыми помещениями.



Завоз продукции для организаций торговли, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения, в ночное время (с 23.00 до 7.00 часов) не проводится.

Загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон или из подземных туннелей



Содержание территории.

Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустраивается и содержится в чистоте.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории предусматривают отдельные контейнеры с крышками или специально закрытые конструкции

Площадки для сбора мусора и пищевых отходов располагаются на расстоянии не менее 25 м от организации торговли.

Контейнеры и мусоросборники очищаются не реже 1 раза в сутки



Требования к водоснабжению и канализации

Стационарные организации торговли обеспечиваются водоснабжением и канализацией.

Все стационарные организации торговли оборудуются туалетами для персонала и раковинами для мытья рук персонала.

Качество воды в организациях торговли должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

Организации торговли, торговой площадью более 1000 м², должны оборудоваться туалетами не только для персонала, но и для посетителей.

Туалеты для персонала и посетителей должны быть раздельными



Требования к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли.

В организациях торговли все помещения должны располагаться с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.

Организации торговли, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевых продуктов к продаже: разубочная для мяса, помещения для подготовки гастрономических и молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей и др.



Фасовочные помещения

В организациях торговли необходимо предусматривать отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов.

Все фасовочные помещения оборудуются 2-х гнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.

Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов дополнительно оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов.

В организациях торговли, работающих с контейнерами, оборудуются помещения для хранения контейнеров и их санитарной обработки.



Условия продажи непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли.

В организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров при следующих условиях:

непродовольственные товары должны допускаться к продаже только в промышленной упаковке

складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть отдельными

в торговых залах выделяются отдельные торговые зоны для реализации продовольственных и непродовольственных товаров

реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты.

Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается.



Требования по ремонту организаций торговли

Текущий ремонт организаций торговли (побелка, покраска помещений, оборудования и др.) производится по мере необходимости.

Для отделки, облицовки и окраски помещений организаций торговли используются материалы, устойчивые к воздействию влаги, температуры, моющих и дезинфицирующих средств и разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы.



Требования к оборудованию, инвентарю и посуде.

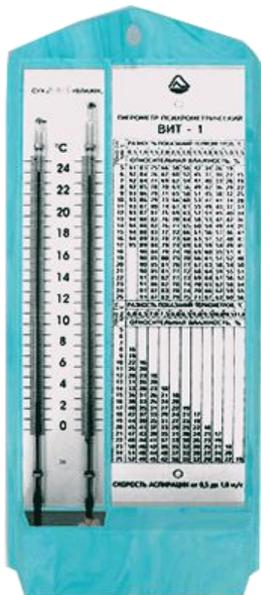
Организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, крепится металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и остругивают.



Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов

Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в охлаждаемых камерах, складских помещениях, хранилищах для овощей, фруктов и т.д. производится ежедневно с помощью термометров (температура) и психрометров (влажность), установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.



Требования к приему и хранению пищевых продуктов

В организации торговли принимаются для хранения пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям нормативной и технической документации и имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека.



Скоропортящиеся и особо-скоропортящиеся продукты



Скоропортящимися и особо скоропортящимися продуктами являются пищевые продукты, которые не подлежат хранению без холода, требующие для сохранения качества и безопасности специальных температурных режимов

К скоропортящимся и особо скоропортящимся продуктам относятся:

продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы;

охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей

молоко, сливки, кисломолочные продукты

кремово-кондитерские изделия с массовой долей влаги более 13%;

продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках

продукты переработки овощей

свежеотжатые соки

все продукты и блюда общественного питания

быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты

жировые и жиросодержащие продукты, в т. ч. майонезы, маргарины

все виды пресервов

При температуре от +2С до +6С срок хранения (в основном) до 72 час.

Рыба должна храниться при температуре не выше +2С (от - 2°С до +2°С).



Прием и хранение пищевых продуктов

Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности тары и упаковке.

Перетаривание пищевых продуктов из тары поставщика в другую тару не допускается.

Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности

При организации хранения не допускается

совместное хранение сырых продуктов вместе с готовыми пищевыми продуктами,

хранение испорченных пищевых продуктов вместе с доброкачественными,

хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и т.д.

Стеллажи или подтоварники должны быть изготовленными из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см. от пола, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.

Складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления, вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу, навалом не проводится.



Требования при продаже живой рыбы



В организациях торговли живая рыба хранится в аквариуме с чистой водой и аэрацией в теплое время года - не более 24 часов, в холодное - не более 48 часов при температуре воды не выше + 10°C.

В организациях торговли живая рыба реализуется из аквариумов или термоизолирующей автоцистерны, оборудованных устройством для аэрации воды.



Хлеб и хлебобулочные изделия.

Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях

Стеллажи для хранения хлеба должны быть не менее 35 см от пола

В целях профилактики возникновения заболеваний хлеба необходимо не реже 1 раза в неделю промывать полки для хранения хлеба теплой водой с моющими средствами и затем протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты.

В случаях обнаружения в процессе хранения или продажи признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо:

немедленно изъять такие изделия из торгового зала и складских помещений

полки для хранения промыть теплой водой с моющими средствами и протереть 3%-ным раствором уксусной кислоты

Чаще всего заболевает пшеничный хлеб вследствие низкой кислотности мякиша. Вначале появляется слабый запах гнили, а при разламывании мякиша обнаруживаются тонкие серебристые нити



Требования при продаже кремовых кондитерских изделий

При приемке кондитерских изделий с кремом не проводится переукладывание их из лотков поставщика в другую тару.

Не разрешается реализация кондитерских изделий с кремом в неупакованном виде по методу самообслуживания.

В организациях торговли при реализации тортов, нарезка и продажа их частями запрещается.



Требования к реализации пищевых продуктов.

В торговом зале или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, должна быть размещена информация о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и использованию.

Подготовка пищевых продуктов к продаже уборщицами или подсобными рабочими не проводится.

Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов производится отдельно.

Продажа сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей и др.) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах, отдельно от реализации готовых к употреблению продуктов.

Продажа сырых яиц проводится в отделах (секциях) организаций торговли, реализующих сырую продукцию или полуфабрикаты.

При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов продавец использует инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.).

Взвешивание неупакованных пищевых продуктов непосредственно на весах, без оберточной бумаги и других упаковочных материалов не допускается.

В организациях торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом.

Нарезка хлеба подсобными рабочими и покупателями не проводится

При отпуске жидких пищевых продуктов (молоко, сметана, растительное масло и др.) не допускается сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару

Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) в таре с молоком, творогом или сметаной не оставляют

Продажа плодоовощной продукции

Продажа плодоовощной продукции производится или в специализированных плодоовощных магазинах или в отделах и секциях, специально предназначенных для этих целей

Отпуск плодоовощной переработанной продукции (квашеной, соленой, маринованной и др.), не упакованной в герметичную тару, необходимо проводить отдельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы).

В специализированных организациях торговли рекомендуется осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки и пакеты.

Мероприятия по профилактике иерсиниоза и псевдотуберкулеза

овощи и фрукты
периодически должны
проверяться и
подвергаться переборке
и очистке,

обязательно
отбраковываются
погрызенные овощи и
фрукты



В организациях торговли запрещается реализация следующей продукции:

без наличия сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность

яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой",

нерасфасованной и неупакованной, кроме групп продуктов, определенных законодательством Р. Ф.

мяса без ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов;

с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);

без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации

непотрошеной птицы, за исключением дичи

с истекшими сроками годности

утиных и гусиных яиц

домашнего консервирования

при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения

творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);

размороженных) и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;

загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;

ЗАПРЕЩЕНО



Требования к содержанию помещений и оборудования

Все помещения организаций торговли, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте.

По окончании работы проводится влажная уборка помещения с применением моющих средств.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Для сбора отходов и мусора в помещениях устанавливаются металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками

Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:

просушивание на специальных полках или решетках.

механическое удаление остатков пищевых продуктов

мытьё инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°C;

ополаскивание инвентаря горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;



Ванны для мытья инвентаря регулярно промывают горячей проточной водой с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Щетки и мочалки для мытья инвентаря, посуды, тары ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, при возможности кипятятся в течение 10-15 минут, сушатся и хранятся в специально выделенном месте.

Туалеты ежедневно (по мере необходимости и после окончания работы организации торговли) моются и дезинфицируются.

Для уборки туалетов выделяется специальный инвентарь, имеющий маркировку. (хранится отдельно от уборочного инвентаря др. помещений)

Ежемесячно должна проводиться генеральная уборка с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.



Дезинфекция – мероприятия по борьбе с болезнетворными микробами. Дезинфекция проводится при помощи дез. средств (возможны и другие методы дезинфекции, например, кипячение, прокаливание, ультрафиолетовое облучение и т.д.).

Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.

В целях предупреждения и распространения массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным чистым транспортом.

Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции и оборудуется стеллажами.

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом или в изотермических емкостях.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.



Шофер-экспедитор, шофер-грузчик должны: иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.



Погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде



Не допускается совместная транспортировка: сырой и готовой продукции, продовольственных и непродовольственных товаров

Гигиенические требования к мелкорозничной сети (палатки, киоски, автофургоны, тележки, лотки, автолавки и пр.)

Реализация в организациях мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается.

В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация комбинированного ассортимента товаров при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации.

Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек.

Все стационарные организации мелкорозничной сети оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук.



Хранение тары на прилегающей территории не допускается.

При наличии в организации одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке.

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.

Продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, носит чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), Ф.И.О. продавца.

Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации

Продажа яйца в мелкорозничной сети осуществляется при температуре воздуха не выше 20°C и не ниже 0° С.

Продавец мелкорозничной сети личную медицинскую книжку (владелец) должен иметь при себе



Личная гигиена персонала



Лица, поступающие на работу в организации торговли, проходят:

- медицинские осмотры 1 раз в год
- профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию 1 раз в 2 года.

У каждого работника продовольственной торговли должна быть личная медицинская книжка установленного образца

После оформления личная медицинская книжка работника должна храниться у администрации организации продовольственной торговли (в мелкорозничной торговли – на руках у продавцов (владельцев)).

Совместное хранение санитарной и домашней одежды в организациях торговли не допускается.

Работники организации торговли обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, тщательно мыть руки с МЫЛОМ

работать в чистой санитарной одежде

мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение

