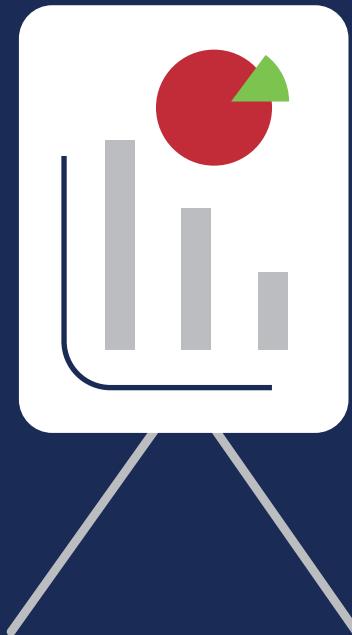




МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ



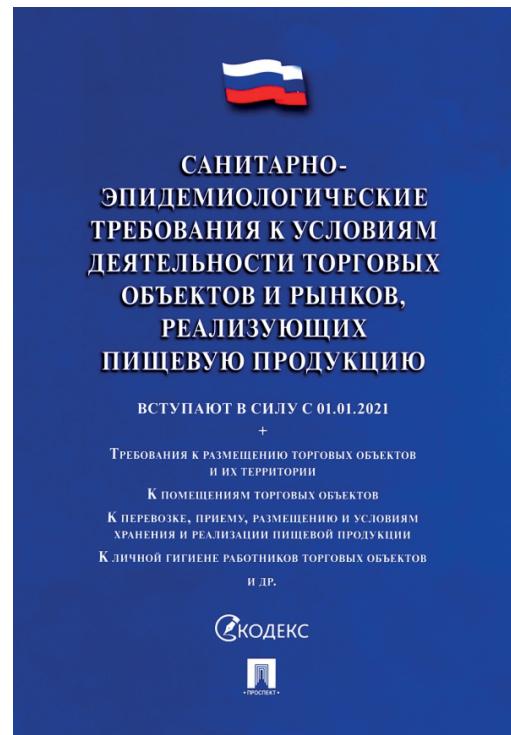
СОДЕРЖАНИЕ

Производственный контроль	2
Общие вопросы	3
Холодильное оборудование	5
Хранение и реализация	6
Запрещено	11
Доставка пищевой продукции	13
Организация торговли в НТО	14
Соблюдение личной гигиены	16

Производственный контроль (СП 2.3.6.3668–20)

Ст. 1.1.

В стационарных торговых объектах должен быть организован производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в порядке и с периодичностью, определяемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.



Общие вопросы

Арендодатель

Ст. 7.2. - В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей её прослеживаемость.

Ст. 7.6. - Пищевая продукция должна размещаться в торговом объекте с учетом исключения нарушения ее запаха (товарное соседство).

Ст. 7.7. - Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем.

Общие вопросы

Арендатор

Ст. 8.4. - Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключающие непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки.

Ст. 8.6 - Допускается 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.

Холодильное оборудование (СП 2.3.6.3668–20)

Арендодатель

Ст. 6.2. – Для контроля соблюдения температурно –влажностного режима холодильное оборудование должно быть оснащено термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения скоропортящийся пищевой продукции, а складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов должны быть оснащены средствами измерения температуры и влажности. Использование ртутных термометров для контроля температурного режима не допускается.

Арендатор

Ст. 7.5. – В целях контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем, должен проводиться ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных и (или) электронных носителях.

Хранение и реализация (СП 2.3.6.3668–20)

Мясо

Арендодатель

В холодильных камерах должны быть созданы условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры. (Статья 7.9.)

Арендатор

В случае использования в торговом объекте для рубки мяса деревянной колоды, ее поверхность ежедневно по окончании работы должна зачищаться ножом и посыпаться пищевой солью, спиливаться при наличии повреждений, дефектов, не поддающихся зачистке ножом. (Статья 6.3.)

Мороженое мясо должно храниться на стеллажах или поддонах. (Статья 7.9.)

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в транспортной таре. (Статья 7.9.)

Хранение и реализация (СП 2.3.6.3668–20)

Хлебобулочные и кондитерские изделия

Арендодатель

Сыпучие пищевые продукты должны храниться в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем продукции. (Статья 7.13.)



Арендатор

Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в складских помещениях и (или) торговом зале на стеллажах. При хранении хлеба и хлебобулочных изделий не допускается их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений. (Статья 7.11.)

В случаях обнаружения в процессе хранения или реализации признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо 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. (Статья 7.11.)

Прием кондитерских изделий с кремом должен осуществляться в упакованном виде в потребительскую или транспортную упаковку. (Статья 7.12.)

Сыпучие пищевые продукты должны храниться в складских помещениях штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями. (Статья 7.13.)

Реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде. (Статья 9.5.)

Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. (Статья 9.5.)

Хранение и реализация (СП 2.3.6.3668–20)

Овощи, Фрукты, Бахчевые

Арендодатель

В торговых объектах должны быть обеспечены условия для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями продукции. (Статья – 7.14.)

Арендатор

Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов должно осуществляться без доступа естественного и искусственного освещения или в светонепроницаемой упаковке. (Статья 7.14.)

Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле. (Статья 8.13.)

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается. (Статья 9.5.)

Хранение и реализация (СП 2.3.6.3668–20)

Рыба

Арендодатель

В торговых объектах должны быть обеспечены условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.
(Статья 7.10.)



Запрещено (СП 2.3.6.3668–20)

В торговых объектах (Ст. 8.5.)

1. Взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка), без упаковки;
2. Продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению;
3. Упаковывание пищевой продукции под вакуумом.



Запрещено (СП 2.3.6.3668–20)

Для реализации (Ст. 8.11.)

1. Пищевая продукция без товаросопроводительных документов;
2. Пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;
3. Негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;
4. Позеленевшие клубни картофеля;
5. Размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;
6. Пищевая продукция с истекшими сроками годности;
7. Пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;
8. Не выпотрошенная птица (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.
9. Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках при отсутствии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.

Доставка пищевой продукции (СП 2.3.6.3668–20)

Ст. 8.12.

Доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.



Организация торговли в НТО (СП 2.3.6.3668–20)

Арендодатель

Реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки. (Статья 9.1.)

Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики. (Статья 9.2.)

Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета. (Статья 9.2.)

Организация торговли в НТО (СП 2.3.6.3668–20)

Арендатор

Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке. (Статья 9.3.)

Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования. (Статья 9.4.)

При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:

1. Ежедневная уборка;
 2. Наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;
 3. Контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.
- (Статья 9.6.)

Оборотная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается. (Статья 9.7.)

Соблюдение личной гигиены (СП 2.3.6.3668–20)

Ст. 9.8.

Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены.

Ст. 9.9.

Продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

ЛИЧНАЯ
МЕДИЦИНСКАЯ
КНИЖКА

