

С наступлением летнего сезона, повышается количество торговых точек и точек общественного питания, организующих выездную торговлю. Особенно актуальным указанный вопрос становится накануне межрегионального праздника «Эл Ойын», посвященного 260-летию вхождения алтайского народа в состав Российского государства и 25-летию Республики Алтай, который пройдет столице региона в начале июля. В целях профилактики возникновения и распространения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, связанных с алиментарным фактором при организации услуг торговли и общественного питания лицам, организующим выездную торговлю, необходимо обратить внимание на следующие вопросы:

- кузов автотранспорта, на котором осуществляется транспортировка пищевых продуктов и продовольственного сырья изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами;

- лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки;

- кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре;

- транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции;

- реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при

наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается;

- продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;

- каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

- реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

- доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термokonтейнерах, сумках - холодильниках и других аналогичных емкостях снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия;

- при реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции;

- пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками),

- работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- иметь нагрудный фирменный знак организации (бейджик)

- реализация бестарного кваса должна осуществляться из цистерн, бочек и кег, затаренных на заводах изготовителях, с предварительной санитарной обработкой емкостей и контролем качества обработки заводскими производственными лабораториями. Реализация напитков на предприятиях сезонной торговли должна осуществляться только в одноразовую посуду;

- для обработки рук персонала и посетителей необходимо иметь влажные салфетки;

- на реализуемые продукты необходимо иметь ценники;

- указать информацию о принадлежности предприятия общественного питания или торговли.

Уважаемые предприниматели! Помните, лишь строгое следование требованиям санитарного законодательства и законодательства о защите прав потребителей при организации торговли и оказании услуг общественного питания позволит сохранить здоровье потребителей, а также оградит вас от излишних проверок Роспотребнадзора и применения к вам административных мер.