

Міністэрства аховы здароўя  
Рэспублікі Беларусь



Министерство здравоохранения  
Республики Беларусь

Установа аховы здароўя  
«Магілёўскі занальны цэнтр гігіены і  
эпідэміялогіі»  
вул. Лазарэнкі, 66, 212009, г. Магілёў  
тэл/факс 23 74 68 (прыёмная)  
e-mail: [mogilevsei2000@mail.ru](mailto:mogilevsei2000@mail.ru)  
р/р 3604213440018 УНН 790318574 АКПУ  
293013087000 у ГФ па Магілёўскай воб. ААТ  
«Белінвестбанк» код 712

Учреждение здравоохранения  
«Могилёвский зональный центр гигиены  
и эпидемиологии»  
ул. Лазаренко, 66, 212009, г. Могилёв  
тел/факс 23 74 68 (приёмная)  
e-mail: [mogilevsei2000@mail.ru](mailto:mogilevsei2000@mail.ru)  
р/с 3604213440018 УНН 790318574 ОКПО  
293013087000 в ГФ по Могилёвской обл. ОАО «Бе-  
линвестбанк» код 712

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
От 21.08.2014. № 07-8/4788

Руководителям пищевых предприятий

В связи с участием Вашего предприятия в фестивале-ярмарке «Дажынкi-2014» в Кировском районе, Могилевской области, Вам необходимо взять под личный контроль выполнение санитарных норм и правил при организации торговли на данном мероприятии, указанных в памятке (памятка прилагается на 5 листов в 1 экземпляре).

Вместе с тем Вам необходимо:

- обеспечить проведение внезапных обследований на носительство возбудителей инфекционных заболеваний специалистов, привлекаемых для выездной торговли (продавцы, повара, официанты, мангальщики, водители и т.д.), в случае выявления бактерионосительства принять неотложные меры по недопущению их участия в празднике;

- обеспечить проведение внеочередного гигиенического обучения, специалистов, задействованных в организации и проведении выездной торговли, общественного питания, транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- обратиться в УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии» за получением заключения на каждый торговый объект. Обратить особое внимание на наличие, достаточность, санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние торгового и технологического оборудования, посуды, наличие и достаточность моющих и дезинфицирующих средств, моечного и уборочного инвентаря, условий для соблюдения правил личной гигиены, наличие необходимого количества комплектов санитарной и специальной одежды с приложение ассортимента перечня реализуемых товаров.

- иметь санитарно-гигиеническое заключение УЗ «Могилевский зональный центра гигиены и эпидемиологии» на транспортные средства, задействованные в транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов. Принять меры по недопущению использования для транспортировки продуктов автотранспорта, не предназначенного для этих целей, а также не соответствующего требованиям действующего санитарного законодательства;

- погрузку и отправку автотранспорта в день отъезда на мероприятие осуществлять под контролем специалиста УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии» с проставлением отметки (подписи) в санитарно-гигиеническом заключении на торговый объект;

-обеспечить контроль за санитарным состоянием территорий, соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства при производстве и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов на объектах общественного питания придорожного сервиса, торговых объектах, расположенных на трассах по пути возможного следования гостей и участников мероприятия.

Главный государственный санитарный врач  
г. Могилева и Могилевского района

В.К.Шуляк

Беседина 235452

## **Памятка для работников предприятий общественного питания, продовольственной торговли**

1. Определить ассортиментный перечень с учётом имеющихся для приготовления блюд и реализации пищевых продуктов условий, согласовать с территориальными центрами гигиены и эпидемиологии.

2. Определить список:

- транспортных средств, занятых перевозкой пищевых продуктов (с отметкой в санитарном паспорте о последней дате мойки и дезинфекции);

- лиц, ответственных за организацию торговли на фестивале (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- водителей, водителей-экспедиторов, задействованных в транспортировке пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, задействованных в погрузочно-разгрузочных работах, хранении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, задействованных в хранении, приготовлении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, выделенных для сбора использованной посуды в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, определенных для поддержания прилегающей территории в должном санитарном состоянии и периодической уборки в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- торгово-технологического, холодильного оборудования, задействованного для выездной торговли на фестивале (исходя из ассортиментного перечня, объемов предлагаемых к продаже товаров);

- тары (оборудования) для хранения запаса пищевых продуктов (контейнеры, тележки и т.п.);

- товаров, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, влажные салфетки и т.д.);

- товаров, необходимых для соблюдения личной гигиены (одноразовые полотенца, жидкое мыло в дозаторе, влажные моющие салфетки, влажные антибактериальные салфетки, влажные спиртосодержащие салфетки, бутилированная вода и т.д.).

3. Обеспечить водой питьевого качества, в том числе организовать подогрев воды.

4. Обеспечить подключение холодильного и технологического оборудования к электрическим сетям с обеспечением безопасности работающих.

5. Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, движения посетителей и персонала при размещении объектов.

6. Обеспечить наличие достаточного количества: холодильного, торгового, технологического оборудования, весов, подтоварников, торгового инвентаря, разрешенных моющих и дезинфицирующих средств и др.

6. Обеспечить работников специальной (форменной, фирменной, в национальном стиле и т.п.) одеждой, санитарной одеждой с головными уборами.

7. Обеспечить наличие салфеток, скатертей, упаковочных материалов, одноразовой посуды для пищевых продуктов, специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи, одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

8. Обеспечить наличие условий необходимых для соблюдения личной гигиены (умывальная раковина, жидкое мыло в дозаторе, одноразовые полотенца, влажные моющие салфетки, влажные antibактериальные салфетки, влажные спиртосодержащие салфетки, бутилированная вода и т.д.).

9. Обеспечить наличие инвентаря и материалов, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, бумага, подносы, лотки, подтоварники, стеллажи и т.д.).

10. Обеспечить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность установленной формы на продукцию.

11. Обеспечить соблюдение гигиенических требований при транспортировке, хранении, реализации, продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлении пищи, соблюдение сроков годности (хранения) товаров.

12. Обеспечить наличие личных медицинских книжек (медицинских справок) у работников.

#### **При размещении объектов выездной торговли необходимо:**

- разместить торговый объект, реализующий пищевую продукцию, в палатке, под навесом и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли;

- забор воды для нужд торгового объекта проводить в установленных местах в специально выделенные промаркированные емкости;

- использовать для приготовления блюд проточную воду питьевого качества либо бутилированную питьевую воду промышленного производства;

- подключить к электрическим сетям холодильное, торговое оборудование;

- обеспечить необходимым торгово-технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, тарой, упаковочным материалом;

- эстетически оформить торговые объекты.

#### **Торговый объект, реализующий пищевую продукцию, должен быть обеспечен:**

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации скоропортящейся продукции;

- торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см от земли, стеллажами;

- изотермическими емкостями, подогреваемыми тележками, микроволновыми печами для реализации готовых кулинарных изделий;

- торговым инвентарем: щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарем, упаковочным материалом для отпуска продукции, в том числе горячих и холодных изделий;

- одноразовой посудой (достаточным количеством на весь период торговли), бумажными салфетками;

- достаточным количеством разделочных досок, ножей с соответствующей маркировкой;

- отдельными весами и прилавками, палатками для реализации сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;

- емкостями для хранения питьевой воды;

- условиями для соблюдения личной гигиены персоналом, современными моющими и дезинфицирующими средствами, жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами;

- в одной торговой точке должны реализовываться группы товаров, имеющих одинаковые условия хранения;

- при наличии в торговом объекте одного рабочего места продажа товаров должна осуществляться только в промышленной упаковке.

- урнами, педальными ведрами для сбора мусора и отходов (для торгового объекта - не менее 1, для объекта общественного питания - не менее 2). Рекомендуемый вариант - одноразовые мешки для сбора мусора объемом не менее 100 л, закрепленные на стойках с достаточным запасом мешков;

- сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность;

- достаточным количеством комплектов санитарной и спецодежды с головными уборами для работников торговли, при необходимости разовых перчаток. Для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специально оборудованное место.

#### **Требования к транспортировке пищевых продуктов:**

- автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты на мероприятие, должен быть чистым, в исправном состоянии, без повреждений и коррозии, иметь отметку о проведении санитарной обработки;

- проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов, не позднее 2-х дней до выезда на праздник, с отметкой в санитарном паспорте;

- доставка и хранение пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения и транспортировки, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом или изотермическим транспортом, в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками;

- наличие медицинской справки у водителя-экспедитора (сопровождающих товар лица);

#### **Требования к приготовлению пищи:**

- жарка и реализация шашлыков, гриля и др. допускается при наличии торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей;

- рабочее место для жарки шашлыков (гриля и т.д.) оборудовано мангалом (другим технологическим оборудованием), местом для хранения древесного угля, емкостью с водой питьевого качества для полива шашлыков во время

жарки, рукавицами (перчатками) для работника, местом для установки емкости для съема готовых шашлыков;

- допускается использование готового древесного угля;
- приготовление мясных, рыбных и др. полуфабрикатов производится на базовом предприятии общественного питания с учетом их сроков годности, хранение - в холодильном оборудовании;
- маринование полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов, и т.д.) производится на базовом предприятии общественного питания, хранение - в холодильном оборудовании;
- мытьё и первичная обработка овощей производится на базовом предприятии общественного питания;
- технологический процесс осуществляют не менее 3-х работников (один работает с сырьем, второй - готовит, третий - отпускает)
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- для продажи готовых изделий используются ёмкости из нержавеющей стали с крышками, разрешёнными МЗ РБ для контакта с пищевыми продуктами; для отпуска - одноразовая посуда и столовые приборы.

#### **Требования к изготовлению и продаже попкорна, сахарной ваты:**

- выполнение данной работы в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и санитарной обработке оборудования;
- наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность, на используемые продовольственное сырьё и упаковочные материалы;
- недопущение загрязнения товаров и готовой продукции в процессе хранения, изготовления и отпуска покупателям;
- обеспечение приготовления непосредственно перед отпуском покупателю (заблаговременное приготовление и хранение исключаются).

#### **Требования к отпуску пищевых продуктов:**

- соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
- отпуск сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов осуществляется отдельными продавцами в отдельных торговых объектах (точках) на отдельных весах;
- реализация бакалейной группы товаров, кондитерских изделий промышленного производства допускается только в фасованном виде;
- выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках производится только в фасованном виде, в том числе в прозрачных лотках (корексах) с крышками;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование по окончании рабочего дня должно быть подвергнуто санитарной обработке;
- продажа яиц на торговых объектах должна осуществляться отдельно от готовой продукции.

#### **Запрещается:**

- Реализация на объектах торговли скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования.
- Хранение тары или затаренных товаров (напитков), инвентаря, неиспользуемого оборудования на прилегающей к объекту торговли территории.

- Отпуск хлеба и хлебобулочных изделий в торговых объектах в неупакованном виде.

- Хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта, без подтоварников или на земле.

- Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции навалом, с земли.

- Реализация не расфасованных пищевых продуктов покупателям в бумажных салфетках или пакетах.

- В не канализованных местах и без наличия водопровода организация торговли напитками в разлив, в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной ёмкости).

**Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:**

- быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде;

- содержать рабочие места, а также окружающую территорию в чистоте и порядке на протяжении всех дней фестиваля;

- принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

- предохранять товары от загрязнения;

- иметь при себе личную медицинскую справку с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

Соблюдать:

- сроки годности (хранения) и правила отпуска товаров;

- условия товарного соседства;

- температурно-влажностные режимы при транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов;

- правила личной гигиены и гигиенические требования в течение проведения мероприятия, в том числе по использованию спецодежды, проведению антисептической обработки рук после посещения туалета, перерывов в работе.