**Памятка**

**«Санитарно-гигиенические требования**

**к объектам выездной торговли,**

**принимающих участие в массовых мероприятиях»**

При организации выездной торговли, в том числе при проведении массовых мероприятий, требуется обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

1. Создание условий размещения:

• при наличии условий объекты подключить к водопроводу. При отсутствии водопровода – обеспечить питьевой водой для технологических и гигиенических нужд и бутилированной водой – для приготовления чая, кофе;

• подключить объекты к сетям водоотведения, либо установить емкости для сбора сточных вод для дальнейшего сброса в систему водоотведения,

• подключить объекты к электрическим сетям,

• обеспечить объекты необходимым торговым, технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, тарой, упаковочными материалами, урнами;

2. Размещение торговых объектов в палатке, под навесом и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли, прямых солнечных лучей (палатки с козырьками) и др.

2а. Эстетическое оформление торговых объектов.

3. Обеспечение торговых объектов, реализующих пищевую продукцию:

* достаточным количеством холодильного оборудования для реализации скоропортящейся продукции,
* термометрами для контроля режима работы холодильного оборудования;
* торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см от земли, стеллажами;
* изотермическими емкостями, подогреваемыми тележками для реализации готовых кулинарных изделий, микроволновыми печами;
* торговым инвентарем: щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарем (не менее 2 чистых комплектов), упаковочными материалами для отпуска продукции, в том числе горячих и холодных кулинарных изделий;
* запасом одноразовых перчаток для отпуска продукции;
* одноразовой посудой, предназначенной для пищевой продукции, в том числе для упаковывания горячей пищевой продукции и разогрева её в СВЧ печи;
* достаточным количеством разделочных досок, ножей с соответствующей маркировкой (не менее 2 чистых комплектов);
* отдельными весами и прилавками для реализации овощей, фруктов и готовой продукции;
* умывальной раковиной, оборудованной емкостью для сбора сточной воды, жидким мылом, антисептиками для рук, одноразовыми бумажными полотенцами,
* емкостями для хранения питьевой воды, моечными ваннами для санитарной обработки инвентаря, оборудованной емкостью для сбора сточных вод или подключенной к канализации,
* современными моющими и дезинфицирующими средствами;
* урнами, педальными ведрами для сбора мусора и отходов (для торгового объекта - не менее 1, для объекта общественного питания - не менее 2-х). Рекомендуемый вариант - одноразовые мешки для сбора мусора объемом не менее 100л, закрепленные на стойках. Достаточный запас мешков для мусора;
* сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность;
* для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специальное место.

4. Обеспечение на период проведения массового мероприятия необходимого запаса:

* специальной (форменной, фирменной, в национальном стиле и т.п.) одежды, санитарной одежды, салфеток, скатертей, упаковочного материала, **одноразовых перчаток для порционирования, фасовки и выдачи пищевой продукции без заводской упаковки (для работников объектов обществненого питания)**, **дезинфицирующих средств и антисептиков для рук с вирулицидным действием,** одноразовой посуды для пищевых продуктов, одноразовой посуды для горячих пищевых продуктов, специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи, одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

При организации выездной торговли необходимо предусмотреть хранение основного запаса продовольственного сырья и пищевых продуктов в складах стационарных предприятий при условии их ежедневного подвоза.

Обработка посуды и инвентаря по окончании смены должна проводиться в моечных отделениях стационарных предприятий (в том числе и на договорной основе).

5.Выполнение требований к транспортированию пищевых продуктов:

* автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты к местам реализации, должен быть специализированным, иметь на борту маркировку, относящуюся к виду перевозимых продуктов, чистым, в исправном состоянии, без видимых повреждений;
* доставка и хранение пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения и транспортирования, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом (с охлаждающим устройством), в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками;
* проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов, не позднее 2-х дней до выезда на массовое мероприятие;

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

6. Выполнение требований к приготовлению пищи:

* хранение полуфабрикатов для шашлыков, гриля и др. только в холодильном оборудовании,
* жарка и реализация шашлыков, гриля и др. только при наличии торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей,
* рабочее место для жарки шашлыков (гриля и т.д.) должно быть 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,
* участие в технологическом процессе не менее 2-х работников для:

- работы с продовольственным сырьем и приготовлением блюд,

- отпуска готовой к употреблению пищевой продукции;

* использование только готового древесного угля, а не дров для жарки,
* сервировка и порционирование блюд (шашлык и другая кулинарная продукция) осуществляется в одноразовых перчатках,
* для продажи готовых изделий использование емкостей из нержавеющей стали с крышками, пригодными для контакта с пищевыми продуктами;
* маринование полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов и т.д.) производится только на базовом предприятии общественного питания, хранение - только в холодильном оборудовании;
* мытье и первичная обработка овощей, плодов производится только на базовом предприятии общественного питания;

7. Выполнение требований 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 сырье 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).

8. Выполнение требований к отпуску пищевых продуктов:

* соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
* отпуск готовых продуктов и овощей, фруктов отдельными продавцами на отдельных весах и прилавках при ограниченном ассортименте и небольшом объеме реализуемых чистых (вымытых) овощей и фруктов;
* реализация овощей и фруктов в отдельных торговых объектах (точках);
* выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках 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;
* порционирование блюд (шашлык и другая кулинарная продукция) осуществлять в одноразовых перчатках;
* обеспечение покупателей антисептиками с вирулицидным действием;
* расстановка столов с дистанцированием не менее 1,5 метра и их обработка дезинфицирующими средствами;
* обеспечение информирования покупателей о соблюдении социальной дистанции.

**Запрещается:**

* реализация на объектах торговли пищевых продуктов, требующих особых температурных условий хранения и реализации, при отсутствии холодильного оборудования;
* реализация мягкого мороженого (реализация его должна осуществляться только в стационарных объектах торговли и общепита);
* реализация салатов, пирогов и изделий, содержащих начинку из рыбы, мяса, ливера, творога, крема всех видов;
* хранение тары или упакованных товаров (напитков) на прилегающей к объекту торговли территории,
* хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта без подтоварников или на земле;
* продажа овощей и бахчевых культур частями и с надрезами;
* отпуск одним продавцом готовых продуктов и овощей, фруктов, сырых продуктов.

9. Выполнение требований к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:

Персонал обязан:

* быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде, иметь перчатки для порционирования, фасовки и выдачи пищевой продукции без заводской упаковки (для работников объектов обществненого питания);
* содержать рабочие места, а также окружающую территорию в чистоте и порядке на протяжении всех дней мероприятия;
* принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;
* предохранять товары от загрязнения;
* этикетки (ярлыки) с тары производителя сохранять до окончания сроков годности (хранения) продукции;
* иметь при себе медицинскую справку с отметкой о прохождении

гигиенического обучения;

соблюдать:

* сроки годности и правила отпуска товаров;
* условия товарного соседства,
* температурно-влажностные режимы при транспортировании, хранении и реализации пищевых продуктов,
* порционирование блюд (шашлык и другая кулинарная продукция) осуществлять в **одноразовых перчатках**;
* правила личной гигиены и неукоснительное соблюдение гигиенических требований в течение дня (дней), в том числе по использованию спецодежды, проведению антисептической обработки рук после посещения туалета, перерывов в работе.