

В преддверии празднования Дня Победы специалистами Жлобинского зонального ЦГЭ проведена предварительная оценка санитарно-гигиенического состояния объектов, производящих и реализующих пищевые продукты, планирующих принять участие в выездной торговле во время празднования Дня Победы.

С субъектами проведены разъяснительные работы, направлены в адрес руководителей памятки и другие информационные материалы по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований при производстве, транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов:

#### ТОРГОВАЯ ТОЧКА ДОЛЖНА БЫТЬ ОБЕСПЕЧЕНА:

- ✦ - урнами (удобный вариант – одноразовые мешки для мусора, закрепленные на стойках), предусмотреть запас мешков;
- ✦ - достаточным количеством холодильного оборудования при хранении и реализации скоропортящейся продукции;
- ✦ - щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарём, упаковочным материалом для отпуска продукции;
- ✦ - одноразовой посудой (достаточным количеством на весь период торговли), бумажными салфетками;
- ✦ - отдельными весами и прилавками при реализации сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;
- ✦ - запасом питьевой бутилированной воды для технологических нужд (приготовление пищи, чая, кофе и т.д.) на весь период проведения выездной торговли;
- ✦ - разделочными досками, ножами с соответствующей маркировкой;
- ✦ - емкостями достаточного объёма для хранения запаса питьевой воды;
- ✦ - рукомойником с жидким мылом, одноразовыми полотенцами;
- ✦ - сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими её качество и безопасность;
- ✦ - достаточным количеством комплектов санитарной и форменной одежды с головными уборами для работников выездной торговли и общественного питания.

#### ТРЕБОВАНИЯ К ОТПУСКУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
- обеспечение реализации скоропортящихся пищевых продуктов только при наличии достаточного количества исправно работающего холодильного оборудования;
- жарка и реализация шашлыков, гриля только при наличии холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов, использования для жарки только готового древесного угля, а не дров, чтобы избежать задымления территории;
- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;
- жарка шашлыка и блюд на гриле должна осуществляться непосредственно перед реализацией (заблаговременная жарка с последующим разогревом перед отпуском не допускается);

#### ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:

- транспортировка пищевых продуктов осуществляется в специальном должным образом обозначенном транспорте, чистом, в исправном состоянии, внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, обеспечивающее проведение мойки дезобработки;
- проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов, необходимо обеспечить накануне выезда, о чем должна быть соответствующая отметка;
- транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов только охлаждаемым транспортом;
- перевозка пищевых продуктов разрешается в контейнерах, лотках, термосах с крышками либо закрытой транспортной таре предприятия-изготовителя продукции;
- исключить транспортировку кулинарных изделий и другой скоропортящейся продукции транспортом, в котором не может быть обеспечено соблюдение должного температурного режима её хранения и соблюдения товарного соседства; обеспечить доставку сырой продукции и полуфабрикатов отдельным от перевозки готовой продукции транспортом;
- в сопроводительных документах на скоропортящиеся продукты обязательно указывается дата и время изготовления, температурный режим хранения, срок годности, дата и время отгрузки