

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);

- лиц, определенных для проведения дезинфекционной обработки мест наиболее подверженных контакту с руками посетителей (столы, стулья, прилавки и т.д.);

- 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, исключая 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.

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

8. 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.

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

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

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

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

13. Обеспечить наличие личных медицинских справок у работников.

14. Обеспечить размещение дозаторов с антисептиками обладающими вирулицидным действием для рук на каждом объекте торговли и общественного питания, а также на столиках.

15. Обеспечить наличие в реализации масок, перчаток, антисептиков обладающими вирулицидным действием, дезинфицирующих салфеток.

16. Обеспечить сокращение количества посадочных мест внутри торговых павильонов, увеличение расстояния (не менее 1 метра) между столиками на улице, равномерное распределение торговых объектов по территории, обеспечение социального дистанцирования в прикассовых зонах объектов с нанесением сигнальной разметки.

17. Обеспечить проведение дезинфекции объектов с применением дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов и разрешенных к применению для этих целей – в соответствии с инструкцией по применению средств.

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;

- мытье и первичная обработка овощей производится на базовом предприятии общественного питания;

- технологический процесс осуществляют не менее 2-х работников (работы с продовольственным сырьем и приготовлением блюд; отпуска пищевой продукции);

- 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 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).

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.