

О торговле продуктами питания на уличных ярмарках

Территориальный отдел Роспотребнадзора в Шарьинском районе информирует, как правильно приобретать продукты питания на уличных ярмарках. Первое, на что должен обратить внимание потребитель, в каких условиях работает продавец. Стационарные торговые палатки, киоски, павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и нескоропортящуюся пищевую продукцию, могут использоваться кожные антисептики. Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета.

При реализации пищевой продукции в нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:

- а) ежедневная уборка;
- б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;
- в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.

Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены.

Оборотная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.

Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

Требования к продаже некоторых видов продукции

Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.

Передвижные средства (тележки, бочки, фуд-корты), используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке.

Продажа хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде.

Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющих и нетоксичных материалов.

Продажа арбузов, дынь частями и с надрезами не допускается.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях.

При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска – одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

Продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.