**ПАМЯТКА**

**Санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования  
к выездной мелкорозничной торговле по реализации продуктов питания (включая продукцию общественного питания)  
на 32 Международной выставке «Белагро-2022»**

С целью обеспечения санитарно-эпидемического благополучия при организации выездной торговли на 32 Международной выставке «Белагро-2022», проводимой в рамках Белорусской агропромышленной недели с 07 по 11 июня 2022 г. на базе Выставочного центра Китайско-Белорусского индустриального парка «Великий камень», Минская область, Смолевичский район, пр. Пекинский, 29 (далее – «Великий камень») снижения риска распространения коронавирусной инфекции (COVID-19), необходимо выполнение следующих мероприятий:

1. Размещение торговой точки в палатке (павильоне из сборных конструкций) с целью предотвращения попадания на продукты атмосферных осадков, пыли.
2. Любые зоны, подразумевающие очерёдность доступа, должны быть обозначены с помощью информационных табличек, разметки пола (покрытия площадки размещения) и стоек с вытяжными лентами, где это применимо, о необходимости социального дистанцирования посетителей друг от друга в период ожидания обслуживания.
3. Расстановку столиков выполнить с обеспечением разобщения посетителей друг от друга.
4. Предусмотреть установку в доступном для посетителей торговой точки месте (при входе/выходе или ином месте возможного скопления посетителей) дозаторов с антисептиком для обработки рук, заправленных средством с вирулицидным эффектом, предусмотреть наличие достаточных запасов антисептика для своевременной и регулярной заправки дозаторов.
5. Обеспечить проведение дезинфекции всех контактных поверхностей точки выездной торговли (общепита): ручек, поручней, перил, поверхностей столов, витрин, стоек, подлокотников кресел, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт и т.д. средствами дезинфекции с вирулицидным эффектом в концентрации, указанной в инструкции к применению препарата, с кратностью – не реже чем 1 раз каждые 2 часа, предусмотреть наличие достаточных запасов средств дезинфекции на весь период работы выставки.
6. Не допускать к работе и непосредственному обслуживанию покупателей (посетителей) работников у которых имеются признаки респираторного заболевания (повышение температуры тела, головная боль, общая слабость, кашель, чихание, насморк).
7. Если планируются выставки-продажи с дегустацией пищевой продукции – предпочтение следует отдавать предварительно упакованным и одноразовым приборам, соответствующим гигиеническим стандартам, следует также избегать угощений в закусочных чашах и блюдах, которые доступны для общего пользования.
8. Обеспечить наличие санитарно-гигиенического заключения   
   на ассортиментный перечень, по результатам экспертизы, проведенной   
   в территориальном ЦГЭ или в ГУ «Смолевичский районный центр гигиены и эпидемиологии», по каждой выездной точке торговли   
   и общественного питания с учётом имеющихся условий   
   для приготовления блюд и реализации пищевых продуктов (обеспеченность технологическим, разделочным, торговым   
   и холодильным оборудованием, переносными моечными ваннами и т.д.).
9. Обеспечение ежедневного подвоза свежей кулинарной и иной скоропортящейся и особоскоропортящейся продукции в ранние утренние часы до начала осуществления торговли, а также своевременного вывоза нереализованной в установленные сроки продукции (с истекшим сроком годности, потерявшей надлежащий товарный вид и т.д.).
10. Поступающая в объекты пищевая продукция должна соответствовать требованиям ТНПА, сопровождаться документами, подтверждающими её качество и безопасность, находиться в чистой   
    и исправной таре.
11. У организаторов выставки (организатор – ЗАО «МинскЭкспо») уточнить местонахождение близлежащих к месту расположения выездной торговой точки специально выделенных мест, предназначенных для мытья и дезобработки всего торгового оборудования и инвентаря выезжающих торговых объектов. Иметь с собой специальные закрывающиеся емкости (контейнеры) для обеспечения возможности переноски в них торгового инвентаря к выделенным местам его мойки и дезобработки и обратно.
12. Торговая точка должна быть обеспечена:

* достаточным количеством деревянных (из полимерных или иных пригодных для этих целей материалов) щитов для выстилки участка размещения торговой точки в полевых условиях по всей площади расстанавливаемого оборудования *(недопустима установка торговых палаток, холодильного и технологического оборудования, коробок и ящиков с товарами непосредственно на землю; кроме того, во время возможных дождей может быть подтопление участка, лужи и грязь)*;
* урнами (удобный вариант – одноразовые мешки для мусора, закрепленные на стойках), предусмотреть запас мешков;
* достаточным количеством холодильного оборудования при хранении и реализации скоропортящейся продукции;
* торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см, стеллажами;
* 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 электрическим водонагревателем, минимум   
  2-мя емкостями для санитарной обработки инвентаря, современными моющими и спиртсодержащими дезинфицирующими средствами, жидким мылом, одноразовыми полотенцами;
* шлангами необходимого диаметра и длины, вентилями   
  для обеспечения подключения переносных рукомойников и моечных ванн к временно смонтированным организатором сетям проточного водоснабжения и водоотведения *(технические характеристики   
  и необходимые условия для подключения следует уточнить   
  у организаторов выставки – ЗАО «МинскЭкспо»)*;
* 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.

1. Требования к отпуску пищевых продуктов:

* соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
* отпуск сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов отдельным продавцом на отдельных весах;
* обеспечение реализации скоропортящихся пищевых продуктов только при наличии достаточного количества исправно работающего холодильного оборудования;
* продажа мороженого, рыбных пресервов, крабовых палочек, рыбы свежемороженой и т.д. – только при наличии низкотемпературных прилавков или ларей;
* обеспечение реализации бакалейной группы товаров, кондитерских изделий промышленного производства только   
  в фасованном виде;
* выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий только в фасованном виде или в прозрачных лотках (корексах)   
  с крышками;
* жарка и реализация шашлыков, гриля только при наличии холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов, участия   
  не менее 2-х работников (один работает с сырьём, второй – с готовой продукцией), 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);

1. 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 на выставку «Белагро-2022», о чем должна быть соответствующая отметка;
* транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов только охлаждаемым транспортом (завоз продукции – ежедневный);
* 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;

1. Продавец обязан:

* быть опрятно одетым, работать в санитарной одежде, иметь нагрудный фирменный знак;
* строго соблюдать правила личной гигиены, мыть руки после каждого перерыва в работе и по мере необходимости;
* иметь при себе медицинскую справку установленного образца   
  с отметками о прохождении медосмотра и сдаче зачета по гигиенической подготовке;

1. Для соблюдения надлежащего санитарного состояния территории вокруг торговой точки должен быть выделен работник, обеспеченный специальным уборочным инвентарем, осуществляющий своевременную уборку.
2. Приказом по предприятию необходимо определить:

* лицо, ответственное за подготовку организации и проведения торгового обслуживания; за наличие медицинских справок установленного образца работников с отметкой о допуске к работе и сдаче санитарного минимума; за ежедневное проведение термометрии тела работников перед рабочей сменой с регистрацией в журнале термометрии и за обязательное отстранение лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторного заболевания; за наличие и контроль заполнения дозаторов (диспенсеров) жидким мылом и антисептиком;   
  антисептических и дезинфицирующих средств; за проведение ежедневного инструктажа работников по соблюдению мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом, обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после посещения туалета;
* список лиц, задействованных на выездной торговле (по каждой точке торговли и общественного питания каждого субъекта хозяйствования, принимающего участие в торговом обслуживании);
* перечень и объёмы холодильного оборудования для хранения и выкладки скоропортящихся продуктов питания на выездной торговле, с учётом обеспечения бесперебойной торговли;
* перечень автомобильного транспорта, занятого транспортировкой пищевых продуктов на выставку «Белагро-2022».

**Контактные телефоны ГУ «Смолевичский районный центр гигиены и эпидемиологии»:**

Главный врач Голубович Павел Николаевич – (8-01776) 3-68-60

Заведующий отделом гигиены  
Сосновская Татьяна Анатольевна – (8-01776) 5-34-05

**Контактное лицо ГУ «Минский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»:**

Заведующий отделением гигиены  
питания Гузик Юрий Евгеньевич тел./факс – (8-017) 379-77-29,

E-mail: [minoblcge.ogp@mocgeoz.by](mailto:minoblcge.ogp@mocgeoz.by)