

2 Сухум



«Утверждаю»

Глава государственной
санитарно-эпидемиологической службы
Республики Абхазия

В.М.Берулава

« 20 » сентября 2012г

**Методические указания
по гигиеническим требованиям
к мелкокорзничной сети
МУ 3.3001-2012**

на основании пункта 9 СП 2.3.6.1066-01
«Санэпидтребования к организации торговли и обороту в них
продовольственного сырья и пищевых продуктов МЗ РФ»

Вводится с даты утверждения

Отработано: Санэпидслужбой
Минздрава РА

г.Сухум

2012г.

Гигиенические требования к мелкорозничной сети

- 1.1. Эксплуатация организаций мелкорозничной сети осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии организации требованиям санитарных правил.
- 1.2. Реализация в организациях мелкорозничной сети скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования не допускается.
- 1.3. Хранение тары на прилегающей территории не допускается. Обратная тара после завершения работы в организациях мелкорозничной сети ежедневно вывозится на базовое предприятие изготовителя (поставщика) пищевой продукции.
- 1.4. Все стационарные организации мелкорозничной сети оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук.
- 1.5. В холодный период года температура на рабочем месте продавца в стационарных организациях мелкорозничной сети не должна быть ниже 18 град. С, в летний период - не выше 26 град. С. Показатели микроклимата в стационарных организациях мелкорозничной сети должны отвечать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.
- 1.6. В палатках, автолавках, автоприцепах допускается реализация комбинированного ассортимента товаров при наличии соответствующих условий для их хранения и реализации. При наличии в организации одного рабочего места допускается продажа пищевых продуктов лишь в промышленной упаковке.
- Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде.
- 1.7. В период массового поступления картофеля и свежей плодоовощной продукции допускается продажа овощей и фруктов с лотков, тележек и др., а также на открытых овощных базарах. Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в т.ч. бахчевых навалом, с земли не осуществляется. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.
- 1.8. Горячие готовые изделия (пирожки, беляши, чебуреки, котлеты и др.) должны отпускаться из изотермических или подогреваемых емкостей, тележек.
- 1.9. Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации.
- 1.10. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов на дому у продавцов не осуществляется.
- 1.11. Продажа яйца в мелкорозничной сети осуществляется при температуре воздуха не выше 20 град. С и не ниже 0 град. С.
- 1.12. Продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:
а) содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте;
б) прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;
- 1.13. Контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов (при отпуске пользоваться щипцами, совками, лопатками и др.).
- 1.14. Продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца.
- 1.15. Продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службы личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.