



Стационарные мелкорозничные объекты торговли (палатки, киоски, павильоны) должны быть обеспечены раковинами для мытья рук. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использовать кожные антисептики.

При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться: сроки годности, температурные условия хранения, внешний вид продукта. Не допускается фасовка, нарезка пищевой продукции ввиду отсутствия условий для мытья и обработки торгового инвентаря, пищевые продукты с нарушением целостности упаковки и без маркировочных этикеток (ярлыков).

Не допускается реализация на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

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.

Требования к продаже некоторых видов продукции

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

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 моющихся и нетоксичных материалов.

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.