

Государственное учреждение
«Центр гигиены и эпидемиологии Ленинского района г. Минска»

Безопасное посещение магазина. Санитарно-эпидемиологические требования.



Минск 2023

Широкий выбор объектов торговли в нашем окружении ставит вопрос: «А куда же пойти за покупками?». Чтобы к конечному потребителю поступали качественные и безопасные продукты, сотрудники объектов торговли должны соблюдать определенные правила, а потребители быть бдительными и владеть основными требованиями, которые предъявляются к объектам торговли.



- **Производственный контроль** – контроль, обеспечиваемый производителем продукции, работ и услуг, за соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, направленный на сохранение жизни и здоровья людей, среды обитания при производстве продукции, выполнении работ и услуг.
- **Программа производственного контроля:**
 - ❖ разрабатывается и внедряется до начала производственной деятельности
 - ❖ составляется в произвольной письменной форме
 - ❖ утверждается руководством предприятия
- **Задачи для руководителей объектов:**
 - ❖ Организовать производственный контроль в соответствии с действующим санитарно-эпидемиологическим законодательством (в том числе подготовить перечень должностных лиц, на которых в установленном порядке возложены функции по осуществлению производственного контроля и ответственность за его выполнение);
 - ❖ Осуществлять контроль за выполнением производственного контроля.



- **Работникам торговли мыть руки следует:**
 - ❖ перед началом работы;
 - ❖ после каждого перерыва в работе;
 - ❖ при переходе от одной операции к другой;
 - ❖ после соприкосновения с загрязненными предметами;
 - ❖ после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе;
- **При хранении продукции:**
 - ❖ должны соблюдаться сроки годности, условия хранения, правила товарного соседства;

- ❖ не допускается совместное хранение продовольственного сырья с готовыми к употреблению продуктами;
- ❖ испорченной продукции совместно с доброкачественной;



На объектах торговли запрещается обращение продукции:

1. Пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества.
2. Пищевой продукции без документов, обеспечивающих ее прослеживаемость и подтверждающих качество и безопасность.
3. Пищевой продукции без наличия маркировки (этикеток, товарных ярлыков, листков-вкладышей) с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза, позволяющей ее идентифицировать при приемке.
4. Пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре.
5. Фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры.



Автор: Лобко М.И.

И.о. заведующего отделением гигиены питания санитарно-эпидемиологического отдела, тираж 200 экз.