

СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

IX. Санитарно-эпидемиологические требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок

9.1. При организации торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.

9.2. Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с пунктом 3.1 Правил. **3.1. Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование устройств приема, хранения и расхода воды.**

Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии **не более 100 м от туалета.**

9.3. Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке.

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

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

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.6. При реализации пищевой продукции на 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.

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

9.8. Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой XI Правил.

9.9. 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 <16>, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» разработаны специальные пособия по организации работы на предприятиях различных сфер деятельности с учетом новых санитарных правил и нормативов.

Информация, представленная в пособиях, изложена в удобной и максимально доступной для восприятия форме. Разъяснения поданы в виде иллюстраций с использованием инфографических материалов.

Пособие по пищевой безопасности в общественном питании

<https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf>

Пособие по санитарной безопасности к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Posobie_TO_market.pdf