

О требованиях к организации выездной торговли

С приближением теплой погоды активизируется выездная (выносная) сезонная торговля. Эта форма торговли предусматривает осуществление продажи товаров через пункты некапитальной застройки, в частности палатки, киоски, лотки, а также через средства передвижной сети (автомагазины, авторазвозки и т. п.). Как организовать и осуществлять такую торговлю?

На временные организации общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие и которые организуются на согласованной в установленном порядке территории, распространяются требования санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания. Временные организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленными в стационарных организациях общественного питания.

Работа предприятий торговли мелкой розницы должна быть организована в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Согласно п. 9.12 СП 2.3.6.1066-01 продавец (владелец) мелкорозничной сети обеспечивает:

- содержание палатки, киоска, автофургона, тележки, лотка, а также окружающей территории в чистоте;
- прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;
- контроль за соблюдением сроков годности и правил отпуска пищевых продуктов (при отпуске пользоваться щипцами, лопатками и др.).

Также продавец (владелец) должен иметь 2 комплекта спецодежды, при себе личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке.

В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта.

Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места

Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

За качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами.

Передвижные средства мелкорозничной сети по окончании рабочего дня подвергаются санитарной обработке на базовой организации.

Условия приготовления и реализации блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах должны соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно п. 8.26 вышеуказанных правил при реализации шашлыка необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря и 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 спецодежды, 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.

Условия содержания территории в местах массового скопления людей (парки, пляжи) должны соответствовать требованиям СанПиН 42-128-4690-88 «Содержание территории населенных мест».

- Согласно п. 5.3. на аллеях на расстоянии не более 40 м должны быть установлены урны; для удобства сбора отходов, в местах, удаленных от массового скопления отдыхающих, следует устанавливать промежуточные сборники для временного хранения отходов и смета; общественные туалеты необходимо устраивать на расстоянии не ближе 50 м от массового скопления людей, исходя из расчета одно место на 500 посетителей,
- Согласно п. 5.1. пляжи должны быть оборудованы мусорными контейнерами, урнами, общественными туалетами из расчета одно место на 75 посетителей, на расстоянии не менее 50 м и не более 200 м от места купания. Территория, где происходит массовое скопление людей, должна ежедневно подвергаться уборке.

Основные требования к доставке блюд при оказании кейтеринговых услуг

Кейтеринговая компания (организация) это предприятие общественного питания, оказывающее услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий и розничную продажу продукции общественного питания.

Выездное обслуживание — вид кейтеринга, осуществляемого вне места нахождения кейтерингового предприятия.

При организации кейтеринга должны быть обеспечены безопасные условия для жизни и здоровья потребителей, соблюдаться требования нормативных документов федеральных органов исполнительной власти в части безопасности пищевой продукции (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья») и правила оказания

услуг общественного питания (Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания»).

Услуги кейтеринга необходимо осуществлять в благоприятных экологических условиях. Процессы обслуживания не должны сопровождаться ухудшением природной среды (засорением территории, повреждением и гибелью растений и т.п.).

При организации выездного обслуживания не допускается:

- использование оборудования, не отвечающего требованиям экологической безопасности;
- сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки;
- сброс сточных вод после мытья посуды, тары и инвентаря непосредственно на прилегающую территорию.

При организации выездного обслуживания на территории культурно-исторических объектов и на охраняемых природных территориях (курортах, природных парках, заповедниках, ботанических садах и т.п.) необходимо соблюдать законодательство Российской Федерации для памятников истории и культуры.

В целях обеспечения безопасности пищевой продукции при организации кейтеринговых услуг необходимо соблюдать определённые санитарные требования.

Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65 град. С до +5 град. С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 град. С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки — не выше 14 град. С.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления».

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

**Профилактика инфекционных заболеваний и
пищевых отравлений при проведении массовых
общественных мероприятий**