

Памятка

Руководителю организации

О требованиях, предъявляемых
к объектам общественного питания

Управление торговли и услуг Могилевского городского исполнительного комитета и УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии», во исполнение п.2 протокола совещания «О проведении в г. Могилеве V Форума регионов Беларуси и России и задачах по его проведению на должном организационном уровне» от 27 июля 2018 года, направляет требования торгового и санитарно-эпидемиологического законодательства, предъявляемые к объектам общественного питания.

Требования санитарно-эпидемиологического законодательства, предъявляемые к объектам общественного питания города, при проведении V Форума регионов Беларуси и России.

Все объекты общественного питания (независимо от проведения Форума) обязаны соблюдать «Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования», утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7.

Основные требования, предъявляемые к объектам общественного питания:

- территория объекта должна содержаться в чистоте, на территории должны быть созданы условия для сбора отходов;
- все помещения объекта должны поддерживаться в удовлетворительном санитарном состоянии (в помещениях объектов, в которых осуществляются обращение пищевой продукции, текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению; генеральная уборка и дезинфекция помещений должны проводиться не реже одного раза в месяц);

- все помещения объекта должны поддерживаться в удовлетворительном санитарно-техническом состоянии (все поверхности помещений (полы, стены, потолки) должны поддерживаться в исправном состоянии, подвергаться мойке и дезинфекции);
- объект должен быть обеспечен достаточным количеством холодильного и технологического оборудования, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, моечного и уборочного инвентаря (не допускается использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами);
- уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами; уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря;
- лица, участвующие в обращении пищевой продукции, обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения;
- на объекте должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом, обеспечено наличие необходимого количества комплектов санитарной и специальной одежды;
- объекты должны быть обеспечены холодным и горячим водоснабжением, система водоснабжения и водоотведения должна находиться в исправном состоянии;
- на объектах должна соблюдаться поточность технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
- на объектах должны быть созданы условия для хранения сырья и продукции;
- умывальные раковины для мытья рук в производственных и санитарно-бытовых помещениях должны быть обеспечены подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук;
- весь разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и иметь маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции;
- при хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем;
- для хранения и реализации пищевой продукции на объектах должны быть созданы условия, обеспечивающие предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ (напоминание: не допускается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения; продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от

пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи; запрещается хранение пищевой продукции непосредственно на полу);

- холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры (при наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется);

- вся пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность;

- пищевые отходы на объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений объекта;

- для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания должны использоваться чистые сухие столовая посуда и столовые приборы;

- при порционировании (нарезке), фасовке пищевой продукции без заводской упаковки работники объекта общественного питания должны использовать инвентарь и (или) одноразовые перчатки (отдельные для различных групп товаров), приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд также должны осуществляться работниками объекта с использованием одноразовых перчаток;

- не допускается хранение в производственных помещениях объектов личной одежды и обуви работников, других веществ и материалов, не используемых при производстве продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств;

На объектах запрещается обращение:

- пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям;

- пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

- размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

- мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

- яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

- грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;

- пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

- фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры; иной продукции, на которую установлены ограничения.

Требования торгового законодательства, предъявляемые к объектам общественного питания города, при проведении V Форума регионов Беларуси и России.

Согласно ст. 11, Закона Республики Беларусь от 08.01.2014 N 128-3 (ред. от 13.07.2016) «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь»:

1. Общественное питание осуществляется в объектах общественного питания, которые подразделяются на типы и имеют классы либо не имеют классов, а также вне объектов общественного питания по заказам.

2. Требования к осуществлению общественного питания устанавливаются правилами осуществления общественного питания, утверждаемыми Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 22.07.2014 №703 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и Положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания».

3. При организации и осуществлении общественного питания субъекты общественного питания вправе определять:

3.1. тип объекта общественного питания (ресторан, кафе, бар, столовая, буфет и иные типы), его класс (люкс, высший, первый) в соответствии с классификацией, утверждаемой Министерством торговли Республики Беларусь, если для создаваемого объекта предусмотрено отнесение к классам;

3.2. порядок и условия осуществления общественного питания, в том числе:

ассортимент продукции общественного питания;
меню;

перечень оказываемых услуг, связанных с осуществлением общественного питания;

количество, типы, модели специального оборудования, инвентаря, используемые при осуществлении общественного питания;

способы доведения до покупателей информации о предлагаемых для продажи продукции общественного питания и товарах, об оказываемых услугах, связанных с осуществлением общественного питания;

3.3. цены (тарифы) на продукцию общественного питания и товары, оказываемые услуги, связанные с осуществлением общественного питания, если иное не установлено законодательством Республики Беларусь;

3.4. порядок размещения рекламы внутри объекта общественного питания;

3.5. иные условия организации и осуществления общественного питания.

4. Субъекты общественного питания обязаны представлять сведения для включения в Торговый реестр, внесения изменений и дополнений в сведения, внесенные в Торговый реестр, исключения сведений, внесенных в Торговый реестр.

Заместитель начальника
управления торговли и услуг


Г.М. Яскевич

МВ421003