

Требования к реализации пищевых продуктов в организациях торговли

Основные требования к реализации пищевых продуктов закреплены в Санитарно-эпидемиологических правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СП 2.3.6.1066-01, которые разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения. Документами, необходимыми для обеспечения реализации качественной и безопасной пищевой продукции также являются Технические регламенты Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и другие.



Согласно требованиям ТР ТС 021/2011, основной формой подтверждения соответствия пищевой продукции является обязательное декларирование её соответствия законодательству Таможенного союза с оформлением и регистрацией декларации о соответствии техническому регламенту Таможенного союза-документа, в котором подтверждается соблюдение обязательных требований безопасности к продукции и её соответствие требованиям Таможенного союза

В отделах, реализующих новые виды продукции, размещается информация об их потребительских свойствах, рекомендации по приготовлению и использованию.

Осуществляя покупку в магазине, покупателю не лишним будет обратить внимание на соблюдение следующих правил:

- Продавец должен использовать инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки) при отпуске нефасованного товара, не проводить взвешивание продуктов без оберточной бумаги.
- Случайно упавшие на пол продукты или загрязненные иным путем являются санитарным браком и не реализуются.
- Обратите внимание, что нарезка тортов и продажа их частями запрещается.
- При покупке мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц, овощей помните, что их реализация производится отдельно от готовых к употреблению продуктов. Квашеную, соленую, маринованную плодоовощную продукцию должны продавать отдельно от сырых овощей и фруктов.
- Если Вы заказали доставку продуктов на дом, знайте, что магазин обязан обеспечить их сохранность, качество, безопасность, не допустить загрязнение.
- Скоропортящиеся пищевые продукты, которые нельзя реализовать одновременно (мясные изделия в вакуумной упаковке, салаты в таре), допускается

реализовывать вразвес, но в течение одного рабочего дня, если пройдет не более 12 часов с момента вскрытия упаковки.



- По Вашей просьбе продавец проведёт проверку качества яиц на овоскопе.
- Для реализации напитков в розлив, в том числе через автоматы, должны быть одноразовые стаканы.



- В предприятиях торговли запрещается производить упаковку продукции под вакуумом.
- Живая рыба реализуется из аквариумов и емкостей в условиях, обеспечивающих ее жизнедеятельность.

Чтобы обезопасить себя и своих родных от пищевых отравлений и кишечных заболеваний надо знать, что можно, а что нельзя покупать в организациях торговли.

Запрещены к продаже продукты без наличия сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность; с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, мяса без ветеринарного клейма и условно годного, яиц из хозяйств, неблагополучных сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»; творога, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас); консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопущи; дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов.

Надеемся, что что наши советы помогут Вам делать покупки с пользой для здоровья.