**ВНИМАНИЮ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ!**

**Требования к реализации пищевой продукции**

Управление финансов и экономики администрации Усть-Абакаснкого района информирует, что в связи с введением режима Чрезвычайной ситуации республиканского уровня, связанной с вспышкой эпизоотии заразного узелкового дерматита крупнорогатого скота на территории с.Боград (Боградский район), в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, напоминаем что соответствии с санитарными правилами СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» определены требования к условиям реализации пищевой продукции.

1. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем.

Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.

1. Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка непереработанной пищевой продукции должна производиться раздельно от пищевой продукции, готовой к употреблению (в специальных отделах или секциях, или на отдельных весах).

Персонал, осуществляющий уборку производственных и служебных помещений, и подсобные рабочие не должны привлекаться для подготовки пищевой продукции к продаже.

1. При подготовке пищевой продукции к реализации продавцом должен использоваться промаркированный инвентарь для каждого вида пищевой продукции.

Не допускается использование разделочных досок и ножей, предназначенных для разделки продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов, для нарезки готовой к употреблению пищевой продукции.

Разделочные доски и ножи должны храниться в соответствующих фасовочных помещениях или отделах и использоваться по назначению.

4. Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка), должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключающие непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки.

5. В торговых объектах не допускается:

а) взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка), без упаковки;

б) продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению;

в) упаковывание пищевой продукции под вакуумом.

 6. Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения

7. Отпуск покупателям готовой к употреблению нефасованной плодоовощной переработанной пищевой продукции должен производиться раздельно от сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря.

8. В торговых объектах допускается осуществлять мытье корнеплодов и их фасовку (после просушивания) в сетки или иную потребительскую упаковку при условии наличия специально выделенного и оборудованного помещения.

9. Реализуемая живая рыба и живые водные беспозвоночные должны содержаться в условиях, обеспечивающих их жизнедеятельность, без ограничения срока годности. Емкости, предназначенные для содержания живой рыбы и живых водных беспозвоночных, должны быть произведены из материалов, не изменяющих качество воды, и оборудованы устройством, обеспечивающим жизнедеятельность рыбы и водных беспозвоночных.

10. Для замороженной пищевой продукции, размещенной в витринах самообслуживания торгового зала или в холодильном оборудовании прилавка, должны быть обеспечены условия ее хранения, установленные изготовителем.

Витрины самообслуживания должны быть оборудованы средствами контроля температурного режима.

11. Не допускаются для реализации населению:

а) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;

б) пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;

в) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;

г) позеленевшие клубни картофеля;

д) размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция;

е) пищевая продукция с истекшими сроками годности;

ж) пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;

з) не выпотрошенная птица (за исключением дичи), яйца с загрязненной скорлупой, с пороками и дефектами, утиные и гусиные яйца, продукты домашнего приготовления и бахчевые культуры частями и с надрезами.

Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках допускается при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.

12. Доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих их качество, безопасность и исключающих их загрязнение и порчу.

13. Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле.