Мероприятия, направленные на обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья:

* 1. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре.
  2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству .
  3. Предприятие торговли должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.
  4. Рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированною мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инст рукциями по их эксплуатации, при л ом применяются режимы обработ ки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут.
  5. Максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом. Отпуск товара и прием денег проводить в одноразовых перчатках.
  6. Исключить возможность покупателям проводить самостоятельно навеску продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.
  7. Усилить контроль за выполнением работниками предприятий настоящих рекомендаций.

КонсультантПлюс. Новости для юриста 22.04.2020

**Роспотребнадзор рекомендовал магазинам не давать покупателям самим взвешивать продукты.**

Ведомство советует продавать товары только в упакованном виде и устранить возможность покупателей самостоятельно взвешивать продукты питания. Кроме того, рекомендовано максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом, а также без одноразовых перчаток.

Важно следить за тем, чтобы продавцы, кассиры и работники зала обрабатывали руки (перчатки) кожными антисептиками хотя бы каждые 2 часа. Более того, следует каждые 2-4 часа дезинфицировать все контактные поверхности, в частности: дверных ручек, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, касс, считывателей банковских карт.

Письмо Роспотребнадзора от 21.04.2020 N 02/7495-2020-32

Документ: