



Как контролировать работу продовольственного магазина



Спецодежда (халат, головной убор, перчатки), централизованная стирка спецодежды



Предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, гигиеническая аттестация один раз в два года в установленном порядке, наличие личной медицинской книжки



Прививки в соответствии с национальным календарем профилактических прививок или по эпидемиологическим показаниям

Сотрудники магазина:



1

В помещениях магазина - температурный режим от 18 до 24°C

2

Система приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением - очистка и дезинфекция не реже 1-го раза в год

3

Бесперебойная подача холодной и горячей воды

4

В тамбурах туалета - краны для технических нужд

5

Раковины для мытья рук - мыло, полотенце, дезинфицирующее средство для рук



6

Достаточное искусственное освещение - защитная арматура

7

Торговое оборудование, инвентарь, посуда, тара, упаковочные материалы - из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке

7

Достаточное искусственное освещение - защитная арматура.

8

Холодильные установки - термометры для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов

9

Прием для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья - документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность для здоровья человека

10

Количество скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов = объему работающего холодильного оборудования

11

Хранение и реализация скоропортящихся продуктов - при температуре не выше 6 °С



Запрет завоза продукции в ночное время (с 23.00 до 7.00 часов) - для организаций торговли, встроенных, встроенно-пристроенных в жилые здания и здания иного назначения

12

Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях - хранение на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола

13

14

Реализация сырых и готовых продуктов в специальных отделах



Подготовка, взвешивание и упаковка сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов - отдельно

15



16

При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов - инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и др.). Для каждого вида продуктов - отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранение в соответствующих помещениях, отделах на специально отведенных местах

17

Помещения, оборудование, инвентарь, посуда - содержание в чистоте.

18

По окончании работы - влажная уборка и мытье с применением моющих средств

19

Уборочный инвентарь - четкая маркировка (туалет, торговый зал)

20

В течение рабочего дня - текущая уборка: мытье полов, протирание рабочих поверхностей



21

Генеральная уборка 1 раз в месяц с последующей дезинфекцией помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др. с применением дезинфицирующих средств

22

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья - ежедневная мойка с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке

24

Истребительные мероприятия против грызунов, насекомых (дератизация, дезинсекция) - не реже 1-го раза в месяц

25

Аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи