

Управление Роспотребнадзора по Тюменской области

**Как подготовиться к проверке
продовольственного магазина или
супермаркета?**

2015 год
Тюмень

Основные требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приема, хранения, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников устанавливают санитарные правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

1. Условия размещения организации торговли.

Оценивается место расположения организации (отдельно стоящее здание, административное здание, в составе торгового комплекса, отдельно стоящее строение, первый этаж жилого дома и т.д.), а также площадь магазина, торгового зала, численность персонала. Контролю подлежит и территория, прилегающая к предприятию организации (содержание, благоустройство, наличие парковочной зоны). Также проверяется наличие площадки для сбора мусора и пищевых отходов: санитарное содержание, число мусоросборных контейнеров, заполненность на момент проверки. Запрашивается договор на вывоз мусора и пищевых отходов.

2. Условия планировки и устройства помещений организации торговли, оснащение инвентарем, оборудованием.

Оценке подлежит санитарно-техническое состояние помещений (производственных, подсобных, административно-бытовых, складских, торгового зала), холодильного, торгово-технологического оборудования рассматривается детально. Необходим ли ремонт или замена отделочного слоя поверхностей?

Обследуются помещения для обработки торгового инвентаря (достаточно ли моечных ванн, есть ли резервное горячее водоснабжение). Проверяют соблюдение

требований к водоснабжению и канализации. Также оценивают соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению помещений (наличие документов, подтверждающих исправность и эффективность системы вентиляции, дата ее последней дезинфекции).

Оценивается наличие условий для соблюдения поточности технологических процессов (отсутствие встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и покупателей), наличие фасовочных для разных групп пищевых продуктов. Оценивают оборудование фасовочных моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды и раковинами для мытья рук. В фасовочных для скоропортящихся пищевых продуктов проверяют наличие холодильного оборудования.

Далее изучают ассортиментный перечень реализуемой продукции и соответствие ее существующим возможностям, набору помещений и наличию холодильного (или иного) оборудования предприятия (загруженность коридоров складской группы и т.д.).

При проверке обязательно контролируется оснащение организации торговым, холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами, а также наличие измерительных приборов для осуществления контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, маркировки разделочных досок и ножей. Проверяют соблюдение режима мытья торгового инвентаря.

В помещениях магазина и супермаркета обращают внимание на соблюдение требований к содержанию помещений (производственных, подсобных, административно-бытовых, складских помещений, торгового зала), содержанию в чистоте оборудования и инвентаря. Соблюдается ли дезинфекционный режим?

Наличие дезинфицирующих, моющих средств на объекте. Оценивают наличие приспособленного помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, условия хранения уборочного инвентаря для санитарных узлов, наличие сигнальной маркировки. Проверяют и условия обработки тележек и корзин для покупателей.

Оценивают организацию и проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений (периодичность, дата последней обработки), в том числе по защите объекта от грызунов.

3. Условия приема, хранения и реализации пищевых продуктов.

Прием продукции и осуществление входного контроля – очень важный этап системы внутреннего контроля организации, поэтому при проверке оценивают наличие сопроводительной документации, документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации, справок к таможенной декларации, справок к товарно-транспортной накладной на алкогольную продукцию и т.д.).

Важны условия доставки продукции, наличие спецавтотранспорта. Проверяют наличие личной медицинской книжки у водителя или экспедитора. Особо строго проверяют соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов, правил товарного соседства и норм складирования. Изучают и условия хранения возвратной продукции (изделия с истекшим сроком реализации, санитарный брак и т.д.) – охлаждаемая камера, хранение отдельно от доброкачественной продукции, отдельный стеллаж.

При проверке соблюдения условий и сроков реализации продукции особое внимание обращают на скоропортящуюся пищевую продукцию и продукцию, требующую особых режимов, условий хранения и реализации (например, рыбную гастрономию, пресервы,

икру, салатную и кулинарную продукцию, кондитерские изделия, в том числе детского ассортимента).

Детально проверяют соблюдение условий хранения и реализации молочной, масложировой, соковой, мясной, табачной продукции. Также проверяют, упаковывается ли пищевая продукция на предприятии под вакуумом, наличие в реализации продукции, обогащенной микронутриентами (в том числе йодированной соли), количество наименований, производителей.

При проверке изучают наличие полной и достоверной информации о товаре (маркировка) на этикетке реализуемой пищевой продукции (в том числе, на фасованной продукции предприятием розничной торговли). Оценивают соответствие маркировки пищевой продукции требованиям действующего законодательства (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и др.).

4. Условия труда и личная гигиена персонала.

На объекте оцениваются условия труда и личная гигиена персонала, наличие у работников личных медицинских книжек, своевременность прохождения ими периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения, наличие санитарно-бытового обеспечения работающих (гардеробные, санитарные узлы, раковины для мытья рук в производственных и бытовых помещениях, условия хранения чистой и грязной санитарной одежды).

Проверяют, как организована централизованная стирка санитарной одежды, организация питания сотрудников (комната приема пищи, столовая и т.д.), наличие необходимых условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага и т.д.). Наряду с этим проверяют привлечение к работе клининговых компаний (с указанием их наименований, перечня должностей, на которых используется клининговый персонал), наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи и т.д.

5. Организация производственного контроля на предприятии.

Запрашивается программа производственного контроля, а также результаты ее выполнения, ведение необходимой документации в соответствии с программой производственного контроля. Проверяются договоры с аккредитованными лабораториями на проведение лабораторных исследований, инструментальных измерений, изучаются результаты лабораторных исследований (протоколы, и т.д.).

Особое внимание уделяется соблюдению предприятием Закона РФ от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей», Правил продажи отдельных видов товаров, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 года №55.

Проверяют наличие вывески с указанием организационно-правовой формы, а также уголка потребителя. Ценники должны быть единообразными и четко оформленными. Обязательно проверяют соответствие цен, указанных на ценниках торгового зала и в чеке, выданном на кассе.

В настоящее время в ходе проверки оценивают соблюдение требований Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». Прежде всего, обращают внимание на ст.13 – ценообразование при продаже табачных изделий, ст.20 – возрастные ограничения при продаже табачных изделий, ч.7 ст.19 – нахождение в 100-метровой зоне от границ территорий образовательных организаций и т.д.

Особое внимание уделяется проверке наличия уведомления о начале осуществления предпринимательской деятельности, в соответствии со статьей 8 Федерального закона от 26.12.2008 года №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных

предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

При изготовлении брошюры использована информация журнала «СЭС» (Москва, № 11 (147), 2014)