

Про условия реализации пищевой продукции

Обращаем внимание покупателей на то, что скоропортящиеся продукты (молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, колбасные изделия, кремовые изделия) хранить и реализовывать следует при температуре от +2 до +6 градусов, без холодильного оборудования их реализация недопустима. Также важным моментом является соблюдение товарного соседства при реализации сырой (сырые продукты из мяса, птица, рыба, сырое яйцо) и готовой продукции. Стоит отметить, что хранение продуктов питания (бакалейная группа, кондитерские изделия, напитки, соки и др., кроме скоропортящихся продуктов), должно осуществляться в торговых и складских помещениях при температуре 18+ - 5 градусов. В соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологического законодательства для поддержания показателей микроклимата и обеспечения температурных режимов хранения продуктов в помещениях должны использоваться системы кондиционирования и вентиляции. Покупателям необходимо помнить о том, что информация об условиях хранения продуктов питания должна излагаться на этикетках, ярлыках, упаковочных материалах. Приобретая продукты питания, обращайте внимание на наличие маркировочного ярлыка, на котором указываются условия хранения, срок годности продукта, что может служить профилактикой пищевых отравлений. На упаковках с тортами и пирожными должна быть маркировка с указанием даты и часа изготовления, срока хранения. Нарезка и продажа их частями запрещается. Реализация кондитерских изделий с кремом допускается в специализированных отделах, магазинах при наличии в них холодильного оборудования. Кроме того, запрещается установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию. При отпуске покупателям нефасованных пищевых продуктов, продавец обязан использовать щипцы, лопатки, совки и другой специальный инвентарь. Не допускается взвешивание неупакованной пищевой продукции на весах без упаковочных материалов. Несоблюдение данных рекомендаций является нарушением требований санитарно-эпидемиологического законодательства и может привести к заболеванию кишечными инфекциями и пищевыми отравлениями.

Врач-гигиенист Е.В. Кустрей