

18.02.2025

Торговля на рынке

Рынок – это действительно любимое место для многих людей, где можно приобрести различные виды товаров, несмотря на развитую и доступную торговую сеть.

Санитарно-эпидемиологическим законодательством устанавливаются требования к оборудованию и содержанию помещений на рынках, обращению продукции.

Приведем основные требования при реализации пищевой продукции на рынках.

На продукцию необходимо иметь документы, подтверждающие качество и безопасность; маркировку, соответствующую требованиям законодательства. При реализации скоропортящейся продукции соблюдать температурный режим хранения.

Реализацию и хранение сырья и готовой пищевой продукции, продовольственных товаров, кормов для животных необходимо производить отдельно.

В соответствии с правилами, запрещается взвешивание неупакованной готовой к употреблению пищевой продукции непосредственно на весах без оберточной бумаги, упаковочных материалов.

При реализации овощей, зелени, свежих грибов, фруктов на открытых торговых местах необходимо ящики, мешки размещать на подтоварниках, предохраняющих продукцию от соприкосновения с землей. При этом продукция должна быть защищена от прямых солнечных лучей.

Сельскохозяйственная продукция, произведенная гражданами на земельных участках, предоставленных для ведения личного подсобного хозяйства, может реализовываться на рынке только после проведения соответствующих лабораторных исследований и заключения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка о ее соответствии требованиям к качеству и безопасности.

Лица, участвующие в обращении сельскохозяйственной продукции, произведенной гражданами на земельных участках, должны проходить флюорографическое обследование.

Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 30.12.2022 № 964 внесены изменения в перечень запрещенных к продаже товаров, в который вошли:

крупа, макаронные и кондитерские изделия, не расфасованные изготовителями в потребительскую упаковку;

кровь, кишечное сырье, вяленое и сыровяленое мясо, рубленые мясные полуфабрикаты и другие, не доведенные до кулинарной готовности изделия из мяса домашнего изготовления, а также изготовленные непосредственно на торговых местах;

бахчевые культуры в разрезанном виде при отсутствии условий для обработки инвентаря и индивидуальной упаковки;

сборное непастеризованное молоко;

творог и творожные изделия, масло из коровьего молока, маргариновая продукция, не расфасованные изготовителями в потребительскую упаковку, за исключением продажи такой продукции изготовителями, крестьянскими фермерскими хозяйствами и физическими лицами, которые ее произвели.

Физические лица, реализующие продукцию собственного изготовления, хлебобулочные и кондитерские изделия, готовую кулинарную продукцию, должны иметь специальную вывеску с информацией о том, что изделия и продукция изготовлены физическими лицами и не имеют документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также не прошли ветеринарный осмотр и ветеринарно-санитарную экспертизу.

Администрация рынка должна обеспечить контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к реализации продукции.

Ни в коем случае нельзя приобретать пищевую продукцию за пределами рынка, при отсутствии документов, подтверждающих качество и безопасность, а также реализуемую с нарушением температурных режимов хранения. Особенно важно знать, что молочная, колбасная продукция, мясные изделия в охлажденном состоянии должны реализовываться при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$, яйца куриные – при температуре не выше $+20^{\circ}\text{C}$ и не ниже 0°C .

В противном случае вы можете купить небезопасную продукцию, которая может привести к возникновению пищевых отравлений и кишечных инфекций.

Берегите свое здоровье, покупайте на рынках только продукцию, при реализации которой соблюдены все требования! Если сомневаетесь в качестве каких-либо товаров, лучше купите аналогичную продукцию в магазине.

Информацию подготовил помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.