

Вопрос-ответ



Какие санитарные нормы должен соблюдать самозанятый домашний кондитер?

Производство, переработка и реализация продукции физическими лицами (гражданами), не являющимися индивидуальными предпринимателями, законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения не регламентируется

Обязательно ли иметь в магазине складское помещение? Или достаточно иметь места, специально отведенные для хранения продукции. Магазин площадью до 50 м².

Согласно абзацам 1, 4 пункта 25 Общих санитарно-эпидемиологических требований, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 №7 (далее – ОСЭТ) планировка производственных помещений объектов, их конструкция, размещение, размер и условия содержания таких помещений должны обеспечивать условия для хранения сырья и продукции.

Согласно абзацам 1, 2 пункта 35 ОСЭТ помещения объекта, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать формам и методам обслуживания.

Согласно частям 1, 3 пункта 40 ОСЭТ помещения объекта, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными, при хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.

Хранение продукции в специально отведенном месте допускается при соблюдении вышеуказанных требований.

Нужно ли персоналу обслуживающему холодильное оборудование столовой иметь санитарную книжку, проходить санминимум?

Согласно пункту 20 приложения 3 инструкции о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих, утвержденной постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.07.2019 № 74 работающие, занятые на работах в организациях общественного питания, в том числе работах по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, подлежат прохождению обязательных медицинских осмотров.

Прохождение гигиенического обучения работниками, обслуживающими холодильное оборудование и не участвующими в обращении продукции, не регламентировано.



Открываю кофейню нужно ли получать разрешение от центра гигиены и эпидемиологии на начало деятельности?

Вам необходимо получить санитарно-гигиеническое заключение по объекту социальной инфраструктуры п.9.6.10, на работы и услуги, которые могут представлять

потенциальную опасность для жизни и здоровья населения п.9.6.6.

Документы и (или) сведения, необходимые для осуществления экспертизы, предоставляются заявителем в форме и порядке, определенных регламентом административной процедуры. Для проведения административных процедур и получения консультации необходимо обращаться в территориальный центр гигиены и эпидемиологии по месту расположения объекта.

Подскажите пожалуйста, необходимо ли вести в объекте общественного питания журналы контроля температуры холодильного оборудования и журналы включения бактерицидных ламп? А еще: Требуются ли на складах для сыпучих продуктов питания гигрометры психрометрические?

На объектах общественного питания Общими санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденными Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (далее – ОСЭТ), ведение журналов не регламентировано. При этом организации и индивидуальные предприниматели обязаны обеспечивать в пределах своей компетенции проведение производственного контроля.

Кроме того в соответствии частью 3 статьи 10 Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880, в процессе изготовления пищевой продукции должны быть разработаны, внедрены и поддерживаться процедуры по определению контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) и хранения в программах производственного контроля, а также по обеспечению документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля

пищевой продукции. Ведение и хранение документации возможно на бумажных и (или) электронных носителях.

Согласно части 4 пункта 3 ОСЭТ помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением. Тип средств контроля температурно-влажностного режима (электронные, психометрические, стационарные и др.) ОСЭТ не регламентирован. К пищевым продуктам бакалейной группы товаров (крупы, мука, макароны, чай, растительные масла и прочее), изготовители, как правило, указывают определенные нормы к условиям хранения по температуре и влажности воздуха. Соответственно, складские помещения для хранения бакалейной группы товаров должны быть оборудованы средствами контроля температурно-влажностного режима.

Обязателен ли журнал здоровья для магазинов торгующих готовой продукцией/кафе и т.п.?

Ежедневно перед началом смены уполномоченные работники организации должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства продукции и обслуживании покупателей на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых необходимо заносить в журнал.