

О разъяснении норм законодательства

Государственное учреждение «Вороновский районный центр гигиены и эпидемиологии» с целью предупреждения выявления нарушений законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах торговли разъясняет следующее.

К наиболее часто встречающимся на торговых объектах нарушениям относятся нарушения, связанные с содержанием и эксплуатацией холодильного оборудования объекта.

Справочно: пункт 8 Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 №7: содержание и эксплуатация оборудования объекта должны соответствовать инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования) (далее – руководство).

Согласно выше указанного нормативного документа, инструкция или руководство, или паспорт изготовителя (их копия) должны находиться на торговом объекте. Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры.

Правила загрузки пищевой продукцией холодильного оборудования устанавливаются производителем, отражены в руководстве по эксплуатации. Рассмотрим данный вопрос на примере горизонтальной холодильной витрины.

Так, в руководстве написано, что высота максимальной загрузки продуктами полезного объема витрины составляет 150 мм максимальная высота загрузки обозначена знаком:



При загрузке холодильной витрины необходимо соблюдать следующие требования:

продукты необходимо раскладывать в отведенное для них место, не превышая при этом уровня максимальной загрузки. В случае превышения уровня загрузки воздушная вентиляция будет недостаточной, и температура продуктов станет более высокой, кроме того, на испарителе может образоваться слой льда.

Продукты располагать аккуратными рядами по всей глубине витрины, с соблюдением расстояний между продуктами и элементами конструкции изделия.

Расстояние между продуктами и элементами конструкции витрины должно быть не менее 20-30 мм, а между рядами продуктов не менее 10 мм.

При укладке продуктов необходимо обеспечивать их равномерное распределение по всей площади экспозиционных полок, что обеспечивает лучшие условия хранения продуктов и работы холодильной витрины, не превышая нормы загрузки.

Необходимо обеспечивать оборот продуктов в витрине (продавать в первую очередь продукты, уложенные в витрину ранее).

Запрещается закрывать продуктами воздухоподающие и воздухозаборные решетки, располагать продукты «навалом» или каким-либо другим способом, создавать препятствия для нормальной циркуляции воздуха.

Справочно: за 9 месяцев 2023 года не содержание в чистоте холодильного оборудования выявлено на каждом четвертом из проверенных объектов торговли.

Регулярный гигиенический уход (уборка) оборудования, периодичность и последовательность также отражены в руководстве.

При эксплуатации необходимо проводить регулярные мероприятия по гигиеническому уходу (уборке) витрины и техническому обслуживанию холодильной системы и электрооборудования.

Нижеперечисленные операции по гигиеническому уходу за холодильной витриной необходимо выполнять не реже 1 раза в 2-3 недели. Для этого:

вынуть все продукты из холодильной витрины;

выключить питание, вынуть вилку из электрической розетки (обесточить витрину);

подождать, пока температура внутри холодильной витрины не поднимется до температуры окружающего воздуха;

аккуратно промыть всю поверхность витрины, стекла и внутреннюю часть полезного объема, пользуясь пресной водой с температурой не выше + 60⁰С и нейтральными моющими средствами; не прибегая при этом к применению абразивных средств и растворителей.

Прежде чем подключить холодильную витрину к питающей сети, необходимо удостовериться в том, что витрина хорошо очищена и высушена.

После включения, когда температура в холодильной витрине достигнет рабочей температуры, в неё можно будет положить продукты.