



**Министерство
сельского хозяйства
Ульяновской области**

Радищева ул., д.1, Ульяновск, 432003
тел. (8422) 44-06-49, факс 44-25-70
E-mail: agro@ulgov.ru, <http://agro-ul.ru>
ОКПО 25292374, ОГРН 1077325000257,
ИНН/КПП 7325067064/732501001

1. Главам администраций муниципалитетов
 2. Главам муниципальных образований:
- «Новоспасский район»
«Цильнинский район»

22.04.2013 № 73-УОРВ-М-01/1595
На № _____ от _____

О «Региональных стандартах качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области»

В соответствии с поручением Губернатора – Председателя Правительства Ульяновской области С.И.Морозова по итогам совещания по обсуждению мероприятий по улучшению качества продуктов питания и обслуживания граждан, а также созданию магазинов «шаговой доступности» (протокол № 79-ПС от 09.04.2013) Министерством сельского хозяйства Ульяновской области сформирована межведомственная рабочая группа и разработан проект «Региональные стандарты качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области».

Направляем Вам для использования в работе «Региональные стандарты качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области», утверждённые распоряжением Министерства сельского хозяйства Ульяновской области от 18.04.2013 № 406, а также просим довести материалы до руководителей предприятий торговли и участников реализации проекта «Общественный контроль» на территории муниципального образования.

Приложение: на 15 л. в 1 экз.

Заместитель Председателя Правительства –
Министр сельского хозяйства
Ульяновской области

А.В.Чепухин



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

РАСПОРЯЖЕНИЕ

18.04.2013

№ 406
Экз. №

г. Ульяновск

Об утверждении «Региональных стандартов качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области»

В целях улучшения качества торгового обслуживания населения на территории Ульяновской области:

1. Утвердить «Региональные стандарты качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области» (приложение).

2. Департаменту развития торговли, мониторинга и прогнозирования ценообразования Министерства сельского хозяйства Ульяновской области направить «Региональные стандарты качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области» главам администраций муниципальных образований области, участникам реализации регионального партийного проекта «Народный контроль» для использования в работе.

3. Рекомендовать главам администраций муниципальных образований области довести «Региональные стандарты качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области» до руководителей предприятий торговли, участников реализации проекта «Общественный контроль» на территории муниципальных образований области.

4. Департаменту развития торговли, мониторинга и прогнозирования ценообразования Министерства сельского хозяйства Ульяновской области организовать подписание Соглашения о взаимном сотрудничестве между Министерством сельского хозяйства Ульяновской области, руководителями розничных торговых сетевых компаний, Ульяновским региональным отделением «Опора России» и Ульяновским областным союзом потребителей

обществ в части применения «Региональных стандартов качества обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области».

5. Настоящее распоряжение вступает в силу со дня его подписания.

**Заместитель Председателя Правительства –
Министр сельского хозяйства
Ульяновской области**



А.В.Чепухин

Исп. Ерусова Марина Владиславовна

**Региональные стандарты качества обслуживания населения
в предприятиях торговли Ульяновской области**

Региональные стандарты обслуживания населения в предприятиях торговли Ульяновской области разработаны в соответствии с требованиями Федерального закона от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Закона Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Федерального закона от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями), Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, Федерального закона от 15.07.2000 № 99-ФЗ «О карантине растений», Федерального закона от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» (с изменениями и дополнениями), Федерального закона от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», Закона Ульяновской области от 30.11.2011 № 220-ЗО «О регулировании некоторых вопросов, связанных с осуществлением розничной продажи алкогольной продукции на территории Ульяновской области», постановления Правительства Российской Федерации от 19.01.1998 № 55 «Правила продажи отдельных видов товаров», Федерального закона от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности», Санитарных правил СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», Государственных стандартов Российской Федерации (ГОСТ Р 51305-99. Розничная торговля. Требования к обслуживающему персоналу. ГОСТ Р 51773-2009. Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. ГОСТ Р 51303-99. Торговля. Термины и определения.) и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность в сфере торговли.

№ п/п	Основные требования	
1.	Наличие вывески торгового предприятия	На вывеске организации должна быть указана следующая информация: фирменное наименование (наименование) организации, место её нахождения (юридический адрес) и режим работы.

2.	Наличие необходимых помещений, оборудования и инвентаря	<p>Организация должна располагать необходимыми помещениями, оборудованием и инвентарем, обеспечивающими в соответствии с требованиями стандартов сохранение качества и безопасности товаров при их хранении и реализации в месте продажи, надлежащие условия торговли, а также возможность правильного выбора покупателями товаров.</p> <p>Магазин - специально оборудованное стационарное здание или его часть, предназначенное для продажи товаров и оказания услуг покупателям и обеспеченное торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приёма, хранения и подготовки товаров к продаже. Магазин должен иметь следующий набор помещений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - торговый зал магазина - специально оборудованная основная часть торгового помещения магазина, предназначенная для обслуживания покупателей; - помещение (магазина) для приёма, хранения и подготовки товаров к продаже - специально оборудованная часть помещения магазина, предназначенная для приёма, хранения и подготовки товаров к продаже; - подсобное помещение магазина - часть помещения магазина, предназначенная для размещения вспомогательных служб и выполнения работ по обслуживанию технологического процесса. В состав подсобного помещения магазина входят помещения для хранения упаковочных и обвязочных материалов, технологического оборудования, инвентаря, тары, уборочных машин, отходов упаковки, мойки инвентаря и производственной тары, приёма стеклянной посуды от населения, экспедиция по доставке товаров на дом, коридоры, тамбуры, вестибюли. - административно-бытовое помещение магазина - часть помещения магазина, предназначенная для размещения аппарата управления и включающая бытовые помещения (в состав административно-бытового помещения входят служебные помещения аппарата управления, пункты питания персонала, здравпункт, санитарно-бытовые помещения). - техническое помещение магазина - часть помещения магазина, предназначенная для размещения технических служб и (или) выполнения работ по техническому обслуживанию рабочих мест, торгово-технологического и механического и механического оборудования; - отдельные фасовочные для разных групп пищевых продуктов. Фасовочные для скоропортящихся пищевых продуктов оборудуются холодильным оборудованием для хранения продуктов. <p>Фасовочные помещения должны быть оборудованы</p>
----	---	--

		<p>двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.</p> <p>Организации торговли должны быть оснащены торговым оборудованием, инвентарём, посудой, тарой, упаковочными материалами, изготовленными из материалов, разрешённых органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.</p>
3.	Наличие информационной доски для покупателей	<p>На информационной доске для покупателей должны быть указаны телефоны отдела защиты прав потребителей Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области и районного (городского) отдела защиты прав потребителей, свидетельства о государственной регистрации юридического лица (индивидуального предпринимателя), правила торговли, книга отзывов и предложений.</p> <p>Информационная доска должна находиться в удобном для покупателей месте.</p>
4.	Наличие покупательских тележек и корзин	<p>Организация торговли должна иметь чистые покупательские тележки и корзины и в достаточном количестве (для организаций самообслуживания).</p>
5.	Наличие книги отзывов и предложений	<p>Организация обязана иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется покупателю по его требованию. Книга отзывов и предложений должна быть пронумерована, прошнурована, проштампована печатью организации, заверена подписью руководителя (ответственного должностного лица).</p>
6.	Наличие холодильного оборудования	<p>Организация торговли должна быть оснащена холодильным оборудованием.</p> <p>Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объёму работающего холодильного оборудования.</p>
7.	Наличие средств измерений	<p>Организация обязана иметь и содержать в исправном состоянии средства измерения, своевременно и в установленном порядке проводить их метрологическую поверку.</p> <p>Средства измерения должны быть установлены с учётом визуального осмотра покупателями процесса взвешивания.</p> <p>Для проверки покупателем правильности цены, меры и веса приобретенного товара в торговом зале на доступном месте должно быть установлено соответствующее измерительное оборудование.</p>

8.	Наличие контрольно-кассовых машин.	<p>Организация должна иметь контрольно-кассовую машины, предназначенные для расчётов с покупателями за товары.</p> <p>Расчёты с покупателями за товары осуществляются с применением контрольно-кассовых машин, за исключением предусмотренных законодательством Российской Федерации случаев.</p>
9.	Наличие приточно-вытяжной вентиляции	<p>Торговые, складские, вспомогательные, санитарно-бытовые и технические помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.</p>
10.	Наличие отопления	<p>Организации торговли должны быть обеспечены отоплением.</p>
11.	Наличие освещения	<p>Естественное и искусственное освещение во всех торговых, складских, вспомогательных и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. Светильники в помещениях для хранения и реализации пищевых продуктов должны иметь защитные плафоны для предохранения их от повреждения и попадания стёкол на продукт.</p>
12.	Наличие водоснабжения и канализации	<p>Стационарные организации торговли обеспечиваются водоснабжением и канализацией.</p> <p>В организациях мелкорозничной сети условия водоснабжения и канализования должны соответствовать требованиям санитарных правил.</p>
13.	Уровень шума и вибрации	<p>Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в помещениях должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки и производственной вибрации, вибрации в помещениях жилых и общественных зданий.</p> <p>Уровень шума и вибрации не должен ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения.</p>
14.	Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей	<p>Организация торговли должна иметь подъездные пути для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей.</p>
15.	Загрузка продуктов	<p>Загрузку продуктов следует предусматривать с тропов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений.</p>

16.	Организация парковки	При размещении организации торговли в отдельно стоящем здании рекомендуется предусматривать со стороны проезжей части автодорог площадку для временной парковки транспорта персонала и посетителей, которая не располагается во дворах жилых домов.
17.	Наличие туалетов и раковин для мытья рук персонала	Все стационарные организации торговли оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук персонала. Организации торговли, торговой площадью более 1000 кв.м. оборудуются туалетами для посетителей. Туалеты для персонала и посетителей должны быть раздельными. Во всех строящихся и реконструируемых организациях торговли унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.)
18.	Наличие лицензии	Если деятельность, осуществляемая продавцом, подлежит лицензированию, то в магазине, в удобных для ознакомления покупателя местах, должна быть размещена информация о номере и сроке действия лицензии, а также об органе, её выдавшем.
19.	Наличие ценников	<p>Ценники на реализуемые товары должны быть единообразными и четко оформленными:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с указанием наименования товара; - его сорта; - цены за вес или единицу товара; - подписи материально ответственного лица или печати организации; - даты оформления ценника. <p>Ценники должны соответствовать товару на полках.</p>
20.	Соблюдение культуры торгового обслуживания	<p>Торговые работники должны соблюдать требования культуры торгового обслуживания: совокупность характеристик и условий процесса торгового обслуживания, определяемых профессионализмом и этикой обслуживающего персонала.</p> <p>Характеристики культуры торгового обслуживания – вежливость, чуткость, компетентность, доступность персонала для покупателей, уровень мастерства работников, комфорт, эстетика предоставления услуги и т.п.</p>
20.1.	Соблюдение общих требований к обслуживающему персоналу	<p>Обслуживающий персонал торговой организации должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать и соблюдать права покупателей, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» и другими законодательными и нормативными актами; - соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и

		<p>правилами, стандартами и Правилами продажи товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за наличием на продаваемые товары, подлежащие обязательному подтверждению соответствия, сертификатов соответствия или деклараций о соответствии, либо заверенных в установленном порядке их копий, или информации о маркировке знаком соответствия и сведений в товаросопроводительной документации о проведённой сертификации товаров, или о подтверждении их соответствия посредством декларации о соответствии; - знать ассортимент и товароведные характеристики продаваемых товаров (требования, предъявляемые к качеству товаров) и контролировать качество товаров; - уметь осуществлять выкладку товаров и соблюдать правила товарного соседства, знать условия реализации и сроки годности товаров; - предоставлять покупателям необходимую и достоверную информацию о товарах, обеспечивающую возможность их правильного выбора, а также об их качестве, потребительских свойствах, о соблюдении требований безопасности при применении этих товаров. <p>При отпуске, комплектовании и упаковке товаров:</p> <ul style="list-style-type: none"> - взвешивать, отмеривать, упаковывать и комплектовать товары в соответствии с заказом покупателя; - обеспечивать единство измерений и необходимую точность при отпуске товара; - знать способы и правила упаковки товаров; - участвовать в формировании ассортимента реализуемых товаров.
20.2.	Соблюдение требований к продавцу продовольственных товаров	<p>Продавец продовольственных товаров должен соответствовать требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при приёмке и отпуске покупателю продуктов проверять их качество по органолептическим показателям (внешнему виду, цвету и запаху); - знать и соблюдать условия хранения и сроки годности продаваемых продуктов; - при выявлении дефектов продаваемых продуктов и (или) их упаковки прекратить продажу, сообщив об этом администрации; - следить за наличием акцизных и специальных марок, штриховых кодов и других средств торговой маркировки товаров, предусмотренных действующими законами, иными нормативными правовыми актами и ГОСТ Р 51074-97, ГОСТ Р 51087-97, ГОСТ Р 51121-97.
20.3.	Соблюдение требований к продавцу непро-	Продавец продовольственных товаров должен соответствовать требованиям:

	довольственных товаров	<ul style="list-style-type: none"> - при отпуске покупателю проверять качество товара доступными ему методами; - при продаже сложных технических товаров обеспечивать квалифицированную помощь покупателю в выборе модели и марки; - проверять комплектность и количественные характеристики продаваемых товаров.
20.4.	Соблюдение требований к контролеру-кассиру	<p>Контролёр-кассир должен соответствовать требованиям:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать устройство и правила эксплуатации ККМ, выполнять расчётные операции на ККМ различных типов, соблюдать требования нормативных документов по применению ККМ при осуществлении денежных расчётов с населением, а также правила эксплуатации оргтехники и торгового оборудования, установленных на рабочем месте; - знать ассортимент продаваемых товаров, маркировку, классификацию, основные характеристики и назначение; - проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие необходимой маркировки и правильность цен на товары и оказываемые услуги; - устранять мелкие неисправности ККМ, уметь направлять чековую и контрольную ленту и т.п.; - обеспечивать безопасность обслуживания покупателей (следить за своевременным ремонтом ККМ, состоянием электропроводок, заземления и т.п.); - знать признаки платёжеспособности государственных денежных знаков, порядок получения, хранения и выдачи денежных знаков и отличительные признаки платёжных средств безналичного расчёта (пластиковых карт и т.п.).
20.5.	Соблюдение стандарта на правила расчёта с покупателями	<p>Кассир должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - четко назвать общую сумму покупки; - пересчитать деньги, полученные от покупателя, четко назвать их сумму; - проверить денежные купюры на подлинность через детектор; - положить деньги отдельно, на видное место; - напечатать кассовый чек; - назвать сумму причитающейся сдачи; - выдать сдачу покупателю вместе с погашенным чеком через денежный приёмник (при этом бумажные купюры и разменную монету выдавать одновременно), пересчитывая; - убрать деньги покупателя в денежный ящик и закрыть его. <p>Нельзя закрывать чек до получения наличных от покупателя.</p>

20.6.	Соблюдение стандарта на обслуживание по банковской карте	<p>Кассир должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверить срок действия карты; - убедиться, что карта отвечает международным стандартам и ее использование не ограничено одной страной или регионом, указанным на карте; - убедиться, что карта не повреждена; - проверить, нет ли признаков подделки карты; - проверить наличие подписи на панели для подписи - без подписи карта не принимается; - если карта не подписана, необходимо проверить документ, удостоверяющий личность держателя карты; - попросить клиента в его присутствии подписать карту; - если клиент отказывается подписать карту, не принимать её к оплате и предложить расплатиться другой картой или наличными; - убедиться, что подпись на счёте соответствует образцу подписи на карте (кроме операций, совершенных с вводом ПИН кода); - убедиться, что данные на счёте совпадают с данными предъявленной карты – возможно, их несоответствие в случае подделки магнитной полосы или чипа карты.
20.7.	Соблюдение стандарта внешнего вида сотрудников	Сотрудник должен быть одет в форменную одежду. Форма должна быть всегда чистой и хорошо отглаженной. Присутствие бейджа с именем, фамилией и наименованием должности и отдела обязательно.
20.8.	Соблюдение стандарта на поведение в торговом зале	<p>Персонал должен быть приветлив, оперативен, компетентен, занят выполнением основных обязанностей (выкладкой товара, оформлением витрин, обслуживанием клиентов).</p> <p>Торговым работникам запрещается обсуждать личные проблемы на рабочем месте.</p> <p>Запрещается разрешать конфликтные ситуации в торговом зале.</p>
20.9.	Соблюдение стандарта на отпуск алкогольной и табачной продукции несовершеннолетним (покупателям младше 18 лет).	<p>Не допускается розничная продажа алкогольной и табачной продукции несовершеннолетним.</p> <p>После уточнения возраста, кассир должен попросить предъявить документ, удостоверяющий личность.</p> <p>Приказом Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 15.04.2011 № 524 утверждён перечень документов, удостоверяющих личность и позволяющих установить возраст покупателя алкогольной продукции, которые продавец вправе потребовать в случае возникновения у него сомнения в достижении этим покупателем совершеннолетия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - паспорт гражданина Российской Федерации, удо-

		<p>стовеяющий личность гражданина Российской Федерации на территории Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - общегражданский заграничный паспорт; - временное удостоверение личности гражданина Российской Федерации; - паспорт моряка (удостоверение личности моряка); - дипломатический паспорт; - служебный паспорт; - удостоверение личности военнослужащего или военный билет гражданина Российской Федерации; - паспорт иностранного гражданина; - вид на жительство в Российской Федерации; - разрешение на временное проживание в Российской Федерации; - удостоверение беженца; - свидетельство о предоставлении временного убежища на территории Российской Федерации.
20.10.	Соблюдение дополнительных ограничений времени и условий розничной продажи алкогольной продукции на территории Ульяновской области.	В соответствии с Законом Ульяновской области от 30.11.2011 № 220-ЗО «О регулировании некоторых вопросов, связанных с осуществлением розничной продажи алкогольной продукции на территории Ульяновской области» не допускается розничная продажа алкогольной продукции с содержанием этилового спирта более 15 процентов объема готовой продукции с 20 часов до 23 часов, а в субботу, воскресенье, 25 мая, 1 и 12 июня, 1 и 12 сентября – с 8 часов до 23 часов, за исключением розничной продажи алкогольной продукции, осуществляемой организациями при оказании ими услуг общественного питания, а также розничной продажи алкогольной продукции, осуществляемой магазинами беспошлинной торговли.
21.	Соблюдение правил товарного соседства.	В организациях торговли допускается продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке. Складские помещения для продовольственных и непродовольственных товаров должны быть отдельными. В торговых залах выделяются отдельные торговые зоны (отделы, места) для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. Реализация непродовольственных товаров не должна осуществляться в непосредственной близости от отделов, реализующих пищевые продукты. Расфасовка непродовольственных товаров в организациях продовольственной торговли запрещается. Осуществление контроля за обязательным разделным хранением различных видов готовой продукции.
22.	Контроль проведения мероприятий по договору на проведение	Организацией торговли должен быть заключен договор на проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

	дезинсекции, дератизации.	Организацией торговли должны проводиться мероприятия по дезинсекции и дератизации помещений. Необходимо организовать ведение журнала по проведению работ по дератизации, дезинсекции или санитарного паспорта объекта.
23.	Организация производственного контроля.	Организацией торговли должна быть разработана программа производственного контроля и организован производственный контроль.
24.	Входной контроль качества и безопасности пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов	<p>В организации торговли должен осуществляться контроль наличия полного комплекта товарно-сопроводительной документации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сертификатов соответствия; - деклараций о соответствии; - свидетельства о государственной регистрации (на продукцию, произведённую на территории Российской Федерации); - ветеринарно-сопроводительных документов (на продукцию животного происхождения); - документы на ввоз в Российскую Федерацию подкарантинной продукции: акт государственного карантинного фитосанитарного контроля (на продукцию растительного происхождения); - справок к товарно-транспортной накладной и грузовой таможенной декларации (на алкогольную продукцию); <p>Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке и упаковке и товарно-сопроводительной документации.</p> <p>Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации.</p> <p>Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов (объём информации, наличие текста на русском языке, сроки годности).</p> <p>Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции, проверка тары, целостности упаковки, органолептические показатели (внешний вид, консистенция, запах).</p> <p>Овоскопирование яйца.</p> <p>Организация ведения журнала входного контроля.</p>
25.	Соблюдение условий хранения пищевой продукции	При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

		<p>Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.</p> <p>Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.</p>
26.	Контроль условий хранения пищевой продукции, алкогольной продукции и непродовольственных товаров и др.	<p>В организации торговли должен осуществляться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за соблюдением сроков и условий хранения; оформление актов списания недоброкачественной продукции. - контроль за обязательным разделным хранением различных видов готовой продукции; - контроль соблюдения температурно-влажностных режимов при хранении, наличия в рабочем состоянии измерительных приборов в холодильных камерах, витринах; <p>организация ведения журнала регистрации температурно-влажностного режима в складских и торговых помещениях.</p>
27.	Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе её хранения и реализации.	<p>Продавец обязан соблюдать обязательные с учётом профиля и специализации своей деятельности требования, установленные в государственных стандартах, санитарных, ветеринарных, противопожарных правилах и других нормативных документах.</p> <p>При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные её изготовителем.</p> <p>В случае, если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.</p>
28.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования, состоянием производственной и окружающей среды.	<p>В организации торговли должен осуществляться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования; - контроль за правильностью расстановки оборудования, его наличием, достаточностью и исправностью; - контроль за техническим состоянием технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.
29.	Контроль за условиями труда персонала.	<p>В организации торговли должен осуществляться контроль за состоянием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроклимата производственных помещений (температура, влажность и скорость движения воздуха);

		<ul style="list-style-type: none"> - контроль за уровнем освещённости на рабочих местах; - контроль за уровнем шума от холодильного и вентиляционного оборудования; - контроль за факторами трудового процесса (подъём и перемещение груза вручную в течение смены).
30.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	<p>Контроль за санитарным содержанием помещения магазина, соблюдение графика санитарных дней.</p> <p>Контроль за соблюдением за соблюдением противоэпидемического режима: режимом мытья и дезинфекции помещений, оборудования.</p> <p>Соблюдение частоты проведения генеральной уборки (санитарные дни).</p> <p>Наличие разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка. Стирка санитарной одежды.</p>
31.	Соблюдение требований противопожарной безопасности.	Организация торговли должна обеспечить соблюдение требований противопожарной безопасности, предусмотренных требованиями Федерального закона от 22.07.2008 № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
32.	Проведение мероприятий антитеррористической направленности.	В целях предупреждения антитеррористических актов организация торговли должна быть оборудована системами оповещения населения.
33.	Контроль личной гигиены персонала	<p>Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьём и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства – члена Таможенного союза.</p> <p>Организацией торговли должен осуществляться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек (при приёме на работу и в дальнейшем согласно графику прохождения медицинского осмотра); - контроль кратности прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения; - ежедневный контроль наличия достаточного количества чистой санитарной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи.
34.	Содержание прилегающей территории	Прилегающая к зданию территория должна иметь озеленение, должна быть благоустроена, спланирована, должна быть выделена зона для сбора и хранения твёрдых бытовых отходов, оборудована мусоросборными контейнерами.

		<p>Организацией торговли должен быть заключен договор на вывоз твёрдых бытовых отходов.</p> <p>Организацией торговли должен осуществляться контроль:</p> <ul style="list-style-type: none">- за благоустройством и санитарным содержанием территории;- за оборудованием площадки для сбора мусора;- за наличием договоров и своевременностью вывоза мусора и других видов отходов. <p>Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру должна содержаться в чистоте.</p>
--	--	--