

**ДЕПАРТАМЕНТ
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЕСУРСОВ
ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

160000, г. Вологда, ул. Предтеченская, 19
телефон (8172) 23-01-20 доб. 0210
факс (8172) 23-01-20 доб. 0290
e-mail: DepAgro@agro.gov35.ru

Руководителям органов местного самоуправления муниципальных округов, муниципальных районов, городских округов Вологодской области

10.10.2024 №ИХ.02-7260/24

На № _____ от _____

**Об основных требованиях к
размещению объектов НТО**

По информации Управления Роспотребнадзора по Вологодской области Департамент сельского хозяйства и продовольственных ресурсов области сообщает следующее.

При организации деятельности нестационарных торговых объектов, в том числе оказания услуг общественного питания, обязательные санитарно-эпидемиологические требования регламентированы СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (далее – СП 2.3.6.3668-20) и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с требованиями СП 2.3.6.3668-20:

- При организации торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки;

- Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики. Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета;

- Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке;

- Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования;

- Реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде. Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается;

- При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться ежедневная уборка, наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции взвес и контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции;

- Обратная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение обратной тары на прилегающей к объекту территории не допускается;

- Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены;

- Продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие её прослеживаемость;

- Реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках допускается при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

- имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации; - имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

- жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

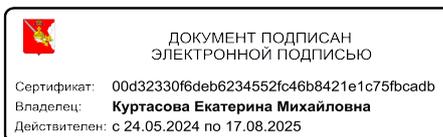
- имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

- мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

Таким образом, нестационарные торговые объекты должны соответствовать вышеперечисленным требованиям.

Просим Вас изучить и применять в работе обязательные санитарно-эпидемиологические требования при организации деятельности нестационарных торговых объектов, в том числе оказания услуг общественного питания.

И.о. начальника
Департамента



Е.М. Куртасова