



КАК БЕЗОПАСНО ГОТОВИТЬ И ПРОДАВАТЬ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ПУБЛИЧНОМ МЕРОПРИЯТИИ?



Отправляясь на ярмарку продавать и/или готовить пищевые продукты, необходимо обратить внимание на следующее:

- **Предварительно необходимо уведомить о своей деятельности Сельскохозяйственный и продовольственный департамент;**
- У каждого лица, обращающегося с пищевыми продуктами, должен быть составлен **план самоконтроля**, который должен быть доступен на каждом мероприятии, в котором принимают участие.
- **Имеющиеся в продаже продовольственные продукты должны быть прослеживаемыми.** Прослеживаемость означает, что вы можете доказать происхождение пищевых продуктов, которые вы продаете или используете для приготовления пищи. У вас должны иметься сопроводительные документы на пищевые продукты;
- **Продукты, которым для хранения нужна температура холодильника необходимо хранить при этой температуре в течение всего времени продажи.** Хранение пищевых продуктов при температуре выше температуры холодильника, создает благоприятную среду для развития бактерий. Бактерии вызывают множество проблем со здоровьем, некоторые из которых могут иметь серьезные последствия. При хранении продуктов, требующих температуры холодильника, хорошим примером может служить использование мобильных холодильных витрин. Информацию о продаже и аренде холодильного оборудования можно найти в интернете;
- Все работники, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, должны иметь **медицинскую справку** и соответствующие знания о **гигиене и безопасности пищевых продуктов**;
- **Должна быть обеспечена личная гигиена**, в том числе гигиеническое мытье рук;
- Вода, используемая для обработки пищевых продуктов, должна соответствовать

требованиям, предъявляемым к **питьевой воде**;

- Если вы продаете не расфасованные пищевые продукты или готовите еду на месте, то **все поверхности, с которыми соприкасаются пищевые продукты, должны быть чистыми и неповрежденными**. При необходимости рабочие поверхности также необходимо очищать в течение ярмарочного дня, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение;
- Подвергайте пищевые продукты тщательной термической обработке, особенно мясо, яйца и морепродукты. Внутренняя температура свинины и курицы должна быть не менее 75 °С.
- **Приготовленные и сырые пищевые продукты должны храниться отдельно.**
- **Для мусора обеспечьте наличие всего необходимого.** Подумайте, понадобится ли выбрасывать жидкости;
- Убедитесь в том, что **вы знаете о веществах и продуктах, вызывающих аллергию или непереносимость, и можете предоставить потребителю информацию о ваших продуктах (включая их состав).**

Сельскохозяйственный и продовольственный департамент контролирует все вышеуказанные пункты. Департамент проверяет продавцов и производителей продуктов питания на массовых мероприятиях, на улицах и вдоль шоссе. В ходе надзорной деятельности проверяется, соответствуют ли действия продавца или производителя действующим требованиям. Следуя тем же принципам, проверяются продавцы, которые предлагают свою продукцию в находящихся в торговых центрах или магазинах временных арендованных помещениях, например, перед главным входом или в коридорах между торговыми помещениями.