**ПАМЯТКА**

**для предприятий пищевой промышленности, торговли и общественного питания, оказывающих услуги в рамках МФНР «Праздник Топора»**

**Каждый участник мероприятия, оказывающий услуги торговли и общественного питания (пищевыми продуктами, непродовольственными товарами, товарами народных промыслов, рукоделием и т.д.) должен соблюдать требования, установленные действующим законодательством.**

1. **Общие рекомендации**

1.1.Предприятия пищевой промышленности, торговли, общественного питания (хозяйствующие субъекты), оказывающие услуги в рамках МФНР «Праздник Топора» должны иметь уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности. Для граждан, ведущих крестьянское (фермерское) хозяйство, личное подсобное хозяйство или занимающиеся садоводством и огородничеством, документы, подтверждающие ведение гражданином крестьянского (фермерского) хозяйства, личного подсобного хозяйства или занятие садоводством, огородничеством.

1.2. Допускается к реализации пищевая продукция в сопровождении следующих документов:

1) декларации соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

2) продукция упакованная и промаркированная в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

3) декларации о соответствии (рыба и рыбная продукция) соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016);

4) ветеринарно-сопроводительных документов (непереработанная пищевая продукция животного происхождения);

5) свидетельства о государственной регистрации (новая и специализированная пищевая продукция);

6) товаросопроводительных документов, обеспечивающих прослеживаемость пищевой продукции (все пищевые продукты).

1.3. Для оценки проведения внутреннего контроля по обеспечению безопасности пищевых продуктов (блюд) хозяйствующие субъекты должны иметь программу производственного контроля, утвержденную руководителем организации, а также протоколы лабораторных исследований.

1.4. С целью возможности идентификации продукции сохранять транспортную тару с этикеткой производителя, оттиски ветеринарных клейм до окончания реализации продукции.

1.5. Сотрудники предприятий, осуществляющие розничную торговлю продовольственными товарами, оказывающие услуги общественного питания должны иметь личные медицинские книжки.

1.6. **Реализация продукции домашнего приготовления запрещена.**

1.7. Хозяйствующим субъектам, оказывающим услуги в рамках мероприятия рекомендована одежда в национальном стиле (сарафаны, фартуки, рубашки, головные уборы и т.д.), либо фирменная одежда, сочетающаяся с общей концепцией представления предприятия.

1. **Транспортировка, хранение скоропортящейся продукции**

Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевой продукции. Транспортировка скоропортящейся продукции должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

При хранении скоропортящейся продукции должны строго соблюдаться условия соблюдения температурного режима и условия, исключающие совместное хранение сырых и готовых продуктов.

1. **Перечень, информации, которую необходимо иметь непосредственно на торговом объекте (торговом месте)**

3.1. Табличку с указанием информации:

а) для юридического лица - наименование и место нахождения;

б) для индивидуального предпринимателя – Ф.И.О., дата и номер свидетельства о государственной регистрации, наименование зарегистрировавшего органа);

в) для ЛПХ и КФХ - бейдж (табличку) с указанием Ф.И.О продавца, наименование предприятия (поселения, района и т.д.);

г) товаросопроводительную документацию на реализуемую продукцию **(раздел 1);**

д) контактные телефоны.

1. **При реализации продукции необходимо соблюдать правила продажи товаров и оказания услуг, а именно:** 
   1. Для скоропортящейся продукции температурный режим (наличие холодильного оборудования).
   2. Товарное соседство (исключение совместного хранения и реализации сырых и готовых продуктов).
   3. Сроки годности и правила отпуска пищевых продуктов.
   4. Правила личной гигиены.
   5. Для проведения дегустации иметь одноразовую посуду и приборы, изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается).

**5.** **При оказании услуг общественного питания в обязательном порядке иметь:**

5.1. Холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов и готовых блюд до их реализации.

5.2. Столы, стулья, расположенные под зонтами, навесами, в шатрах (палатках), при хорошей погоде на открытом воздухе.

5.3. Меню, в котором указываются: наименования блюд, выход блюда и цена за порцию.

5.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены обслуживающим персоналом и гостями мероприятия наличие умывальников с достаточным количеством воды, мыла, полного комплекта санитарной одежды, разовых полотенец).

5.5. Вывеску на русском языке (по усмотрению продавца - на английском языке).

**6. При оказании услуг потребителю:**

6.1. Следить за чистотой прилегающей территории, торгового оборудования и инвентаря.

6.2. Проводить санитарную обработку технологического оборудования, торгового места, рабочего инвентаря по мере его загрязнения и по окончании работы.

6.3. Предусмотреть на все время проведения мероприятия: наличие салфеток, скатертей, упаковочных материалов, одноразовой посуды для пищевых продуктов, специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи, урн, одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

1. **Необходимое оснащение объекта (торговли, общественного питания)**

7.1. Торговый объект должен представлять собой помещение легкой конструкции (палатка, шатер, передвижная тележка, лоток, навес, и т.д.), установленное на площадке со сплошной ровной поверхностью, способной подвергаться уборке, оснащенное элементами декора в стиле национальных традиций, либо фирменного стиля и гармонировать с окружающим ландшафтом (декоративные подставки для цветов, декоративные решетки, элементы освещения, куклы, элементы быта, баннера и т.д.).

7.2. Торговый объект должен быть оснащен инвентарем: торговые стеллажи, столы, весы и др. необходимое оборудование. Весь инвентарь должен использоваться строго по назначению.

7.3. Торговое место, для реализации пищевой продукции, не должно быть менее 2,0 м. х 2,0 м.

**8. ЗПРЕЩАЕТСЯ ОКАЗАНИЕ УСЛУГ В РАМКАХ МФНР «Праздник Топора»**

* 1. При отсутствии холодильного оборудования для хранения и реализации продукции, требующей соблюдения температурного режима;
  2. Торговля пищевыми продуктами домашнего приготовления: консервированных продуктов закатанных в банки; кулинарной продукции; готовых блюд (салаты, заливное, соусы, пироги с начинками и т.д.); чая рассыпного; алкогольной и спиртосодержащей продукции; детского питания; товаров бытовой химии; лекарственных препаратов и изделий медицинского назначения; изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней и других товаров, реализация которых запрещена или ограничена законодательством РоссийскойФедерации.

**Контроль за реализацией пищевой продукции будет производиться в течение всего праздника Управлением Роспотребнадзора по Томской области, Управлением ветеринарии Томской области.**

При составлении ПАМЯТКИ также использовались:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- Закон Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066-01;

- Федеральный закон от 28 декабря 2009 года № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»;

- Порядок организации ярмарок и продажи товаров (выполнения работ, оказания услуг) на территории Томской области в случае их организации органами государственной власти Томской области, органами местного самоуправления, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, утвержденный постановлением Администрации Томской области от 13.03.2017 №83а;

- и другие нормативные правовые акты действующего законодательства.