

## Рабочая программа проведения проверки в отношении организаций розничной торговли

### 1. Общие сведения

1.1. Наименование, ИНН, ОГРН, адрес магазина, режим работы. Место расположение (отдельно стоящее, встроенное). Наличие вывески с указанием организационно-правовой формы.

1.2. Наличие информации для потребителей (лицензия, адрес и телефон вышестоящей организации, а также контактные телефоны контролирующих органов, закон Российской Федерации «О защите прав потребителей», правила и т.д.), которая размещается в удобном для ознакомления месте.

1.3. Площадь магазина, торгового зала, численность персонала.

1.4. Наличие программы производственного контроля, ее выполнение, ведение контрольных журналов. Наличие договора с аккредитованной лабораторией на проведение лабораторных исследований и инструментальных измерений. Наличие протоколов лабораторных исследований.

1.5. Ассортиментный перечень реализуемой продукции. Соответствие ассортимента реализуемой продукции существующим возможностям, набору помещений, и наличию холодильного оборудования предприятия (загруженность коридоров складской группы и др.).

1.6. Наличие уведомления о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.

## **2. Санитарно-техническое состояние**

2.1. Санитарно-техническое состояние помещений (производственных, подсобных, административно-бытовых, складских, торгового зала), холодильного, торгово-технологического оборудования.

2.2. Необходим ли ремонт. Наличие условий для обработки торгового инвентаря, достаточно ли моечных ванн. Наличие резервного горячего водоснабжения.

2.3. Соблюдение требований к водоснабжению и канализации, температура подаваемой горячей воды.

2.4. Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению помещений (наличие документов, подтверждающих исправность и эффективность системы вентиляции; дата последней дезинфекции системы вентиляции).

2.5. Отделка помещений.

## **3. Соблюдение требований к планировке, размещению и устройству помещений**

3.1. Наличие условий для соблюдения поточности (отсутствие встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей).

3.2. Наличие фасовочных для разных групп пищевых продуктов. Оборудование фасовочных моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды и раковинами для мытья рук. Наличие холодильного оборудования в фасовочных для скоропортящихся пищевых продуктов.

3.3. Наличие площадки для сбора мусора и пищевых отходов: санитарное содержание, количество мусоросборных контейнеров, заполненность на момент проверки. Договор на вывоз мусора и пищевых отходов. Наличие бачков для сбора отходов и мусора в помещениях магазина.

#### **4. Соблюдение требований к оборудованию, инвентарю и посуде**

4.1. Оснащение организации торговым, холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами.

4.2. Наличие измерительных приборов для осуществления контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов.

4.3. Наличие маркировки разделочных досок и ножей.

4.4. Соблюдение режима мытья торгового инвентаря.

## **5. Соблюдение требований к приему и хранению пищевых продуктов**

5.1. Приемка продукции и осуществление входного контроля (наличие сопроводительной документации, сертификатов соответствия, деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации, справки к таможенной декларации, справки к товарно-транспортной накладной на алкогольную продукцию и др.)

5.2. Условия доставки продукции, наличие спецавтотранспорта, личной медицинской книжки у водителя или экспедитора.

5.3. Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов; соблюдение правил товарного соседства и норм складирования.

5.4. Условия хранения возвратной продукции (с истекшим сроком реализации, санитарный брак и др.) - охлаждаемая камера, отдельно с доброкачественной продукцией, отдельный стеллаж.

## **6 Соблюдение требований к реализации пищевых продуктов**

6.1. Соблюдение условий и сроков реализации продукции (особое внимание - рыбная гастрономия, пресервы, икра, салатная и кулинарная продукция, кондитерские изделия), в т.ч. детского ассортимента.

6.2. Соблюдение условий хранения и реализации молочной, масложировой, соковой, табачной продукции, соответствие маркировки продукции требованиям ФЗ от 12.06.2008 г №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», ФЗ от 24.06.08 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию», ФЗ от 22.11.1995 г № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции», ФЗ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», ФЗ от 22.12.2008г. №268-ФЗ «Технический регламент на табачную продукцию», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции", ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"..

6.3. Осуществляется ли упаковывание пищевой продукции под вакуумом.

6.4. Наличие в реализации продукции, обогащенной микронутриентами (в т.ч. йодированной соли); количество наименований, производители.

6.5. Наличие в реализации БАД, имеется ли специализированный отдел, секция (соответствие маркировки продукции требованиям СанПиН 2.3.2.1290-03 "Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)", наличие сопроводительной документации).

6.6. Соблюдение требований ФЗ от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»:

- ст.13 – ценообразование при продаже табачных изделий;

- ст.20 – возрастные ограничения при продаже табачных изделий;

- ч.7 ст.19 - нахождение в 100-метровой зоне от границ территорий образовательных организаций и др.

6.7. Наличие полной и достоверной информации о товаре (маркировка). Наличие маркировки на предпродажной фасовке и упаковке развесных товаров, осуществляемых продавцом, с указанием: наименования продукции, даты, веса, срока годности, цены за 1кг, стоимости и т.д. Соответствие маркировки пищевой продукции требованиям в том числе ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ГОСТ Р 51074-2003.

6.8. Наличие единообразных и четко оформленных ценников. Соответствие цен, указанных в ценниках и пробиваемых по кассе.

6.9. Наличие в исправном состоянии средств измерения, прошедших метрологическую поверку, в том числе и контрольных весов.

6.10. Наличие в зале овоскопа.

6.11. Наличие книги отзывов и предложений.

## **7. Соблюдение требований к содержанию помещений**

7.1. Санитарное содержание помещений (производственных, подсобных, административно-бытовых, складских, торгового зала), оборудования, инвентаря.

7.2. Дезинфекционный режим предприятия (используемые дезинфицирующие, моющие средства, наличие свидетельств о государственной регистрации на моющие и дезинфицирующие средства, график проведения санитарных дней).

7.3. Наличие условий для хранения и обработки оборотной тары.

7.4. Наличие помещений для хранения и обработки уборочного инвентаря; условия хранения уборочного инвентаря для санитарных узлов, наличие сигнальной маркировки.

7.5. Условия обработки тележек и корзин для покупателей.

7.6. Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации помещений (периодичность, дата последней обработки), в т.ч. по защите объекта от грызунов в соответствии с СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

## **8. Условия труда; личная гигиена персонала**

8.1. Наличие личных медицинских книжек у работников, своевременность прохождения периодических медицинских осмотров.

8.2. Санитарно-бытовое обеспечение работающих (гардеробные, санитарные узлы, раковины для мытья рук в производственных и бытовых помещениях, условия хранения чистой и грязной санитарной одежды).

8.3. Организация централизованной стирки санитарной одежды.

8.4. Организация питания сотрудников (комната приема пищи, столовая-раздаточная и

др.).

8.5. Наличие необходимых условий для соблюдения правил личной гигиены персонала (мыло, полотенца, туалетная бумага и т.д.).

8.6. Привлечение к работе клининговых компаний (с указанием их наименований, перечня должностей, на которых используется клининговый персонал, процент от постоянного персонала предприятия).

8.7. Наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи.