



ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА
МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ

ПРИКАЗ

14 августа 2018 г.

Донецк

№ 131



Об утверждении
Правил продажи отдельных видов
продовольственных товаров,
требующих особых условий
хранения и реализации

С целью определения основных требований к осуществлению продажи отдельных видов продовольственных товаров, требующих особых условий хранения и реализации, руководствуясь пунктом 14 части 1 статьи 6 **Закона Донецкой Народной Республики «Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения»**, пунктом 4.1 Положения о Министерстве промышленности и торговли Донецкой Народной Республики, утверждённого Постановлением Совета Министров Донецкой Народной Республики от 26 сентября 2016 г. № 11-29,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров, требующих особых условий хранения и реализации (прилагаются).
2. Контроль исполнения настоящего Приказа возложить на директора департамента торговли и технического регулирования Лунёва В.В.

3. Настоящий Приказ вступает в силу со дня его официального опубликования.

Министр

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes. The signature is positioned to the left of the name 'А.И. Грановский'.

А.И. Грановский

УТВЕРЖДЕНЫ

Приказом Министерства
промышленности и торговли
Донецкой Народной Республики
от 17 августа 2018 г. № 131

**Правила
продажи отдельных видов продовольственных товаров,
требующих особых условий хранения и реализации**

I. Общие положения

1.1. Настоящие Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров, требующих особых условий хранения и реализации (далее - Правила) определяют требования к осуществлению приема, хранения, подготовки к продаже и продажи продовольственных товаров, требующих особых условий хранения и реализации через розничную торговую сеть и направлены на обеспечение прав потребителей относительно надлежащего качества товара и уровня торгового обслуживания на территории Донецкой Народной Республики.

1.2. Действие настоящих Правил распространяется на всех субъектов хозяйствования (юридических лиц независимо от организационно-правовой формы и формы собственности и физических лиц-предпринимателей), которые зарегистрированы на территории Донецкой Народной Республики в установленном порядке и осуществляют хозяйственную деятельность в сфере торговли продовольственными товарами (далее – субъект хозяйствования).

1.3. В настоящих Правилах используются следующие основные понятия:

1) торговый (демонстрационный) зал - торговое помещение для показа, выбора товаров и обслуживания потребителей, которое охватывает площадь для размещения торгово-технологического оборудования, узлов расчета, рабочих мест продавцов и площадь для потребителей;

1.4. Иные термины, используемые в настоящих Правилах используются в значениях, определенных Законом Донецкой Народной Республики «Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения», Законом Донецкой Народной Республики «О защите прав потребителей» и иными нормативными правовыми актами Донецкой Народной Республики.

II. Особенности продажи отдельных групп товаров

2.1. При продаже хлеба и хлебобулочных изделий субъект хозяйствования обязан соблюдать следующие требования:

2.1.1. Субъект хозяйствования для приёма хлеба и хлебобулочных изделий оборудует грузо-разгрузочные проёмы с навесами, защищающие от атмосферных осадков. Исключения составляют стационарные некапитальные и нестационарные (передвижные) объекты мелкорозничной торговой сети.

2.1.2. Для сохранности качества хлеба и хлебобулочных изделий субъект хозяйствования оснащает помещение специальным оборудованием (закрытые шкафы, подтоварники, стационарные и передвижные стеллажи, контейнеры, столы для нарезания хлеба, хлеборезки) и основным инвентарем (ножи, щипцы, лопатки, вилки и т.п. для самостоятельного отбора потребителями товара, а также покрывала и чехлы из ткани или полимерных пленок для накрывания продукции).

2.1.3. Каждая партия хлеба и хлебобулочных изделий должна сопровождаться документами, удостоверяющими качество и безопасность товара, с указанием даты изготовления и часа выемки хлеба из печи, с которого исчисляется срок годности.

2.1.4. Запрещается перегружать хлеб и хлебобулочные изделия из лотков в ящики, корзины и другое навалом.

2.1.5. Запрещается хранить хлеб и хлебобулочные изделия навалом, а также устанавливать оборудование с хлебом на расстоянии менее 35 см от пола в подсобных помещениях и 60 см - в торговом (демонстрационном) зале. Не допускается хранение хлеба вместе с товарами, которые имеют резкий запах.

2.1.6. Стеллажи, шкафы для хранения хлеба и хлебобулочных изделий необходимо ежедневно проветривать в течение 1 - 2 часов и не менее одного раза в неделю промывать теплой водой с мылом и протирать 1-процентным раствором уксусной кислоты с дальнейшей просушкой.

Покрывала и чехлы из полимерных пленок необходимо проветривать и просушивать ежедневно, а в случае загрязнения промывать теплой водой. Металлический инвентарь промывается горячей водой и насухо вытирается.

2.1.7. Нестандартные, а также изъятые из продажи изделия возвращаются поставщику в согласованные сроки согласно договору.

2.1.8. В случае выявления признаков заболевания картофельной болезнью субъект хозяйствования обязан немедленно сообщить об этом производителю и органам санитарного надзора. Пораженные изделия снять с продажи и уничтожить согласно требованиям Закона Донецкой Народной Республики «Об изъятии из обращения, переработке, утилизации, уничтожении или дальнейшем использовании некачественной и опасной продукции» и составленному в установленном порядке акту, а оборудование тщательно вымыть.

Оборудование, где хранились изделия, зараженные картофельной болезнью, подлежит специальной санитарной обработке за счёт средств субъекта хозяйствования.

2.1.9. Запрещается продажа хлеба с наличием плесени, посторонних примесей, непромесов, расплывчатой формы, бледной или подгорелой коркой.

В случае продажи некачественных хлеба и хлебобулочных изделий продавец по требованию потребителя обменивает их на качественные или возвращает деньги за приобретенный товар.

2.1.10. Субъект хозяйствования в течение всего рабочего дня должен обеспечить бесперебойную продажу хлеба и хлебобулочных изделий.

2.1.11. Хлеб и хлебобулочные изделия могут находиться в продаже (при температуре не менее 3° С и относительной влажности воздуха до 75 %) после выемки из печи не более:

36 часов - хлеб из ржаной и ржано-пшеничной обойной и ржаной обдирной муки, а также из смеси пшеничной и ржаной сортовой муки, упакованный - не более 72 часов;

24 часов - хлеб из пшенично-ржаной и пшеничной обойной муки, хлеб и хлебобулочные изделия массой более 200 граммов из сортовой пшеничной, ржаной сеяной муки; упакованный - не более 48 часов;

16 часов – мелкоштучные изделия массой 200 граммов и менее (включая бублики), упакованные – не более 32 часов.

После окончания этих сроков продажа хлеба и хлебобулочных изделий запрещается, хлеб подлежит изъятию из продажи.

2.1.12. При реализации хлеба и хлебобулочных изделий без индивидуальной упаковки продавцом, а также в случае самостоятельного отбора изделий потребителем необходимо пользоваться щипцами, ложечками, лопатками, вилками или полосками чистой бумаги.

Запрещается отпуск неупакованного хлеба и хлебобулочных изделий продавцом, который проводит расчеты за наличные (принимает деньги).

2.1.13. По желанию потребителя штучные хлебобулочные изделия (кроме изделий в упаковке производителя) массой 0,4 кг и более разрешается разрезать на 2 или 4 равные части.

Запрещается нарезка хлеба подсобными рабочими и потребителями, нарезка должна производиться только на отдельной, специально

предназначенной для этого доске с маркировкой «Х» (хлеб). Такую же маркировку должен иметь и отдельный нож для хлеба.

2.1.14. Субъекты хозяйствования, осуществляющие продажу хлеба и хлебобулочных изделий, могут дополнительно продавать в обособленных местах (отделах, секциях) другие продовольственные товары: кондитерские изделия, сахар, чай, кофе, какао, муку, крупы, макаронные изделия, сухие продукты детского питания и пищевые концентраты, а в магазинах, имеющих кафетерии - горячие напитки (чай, кофе, какао, молоко), мучные кондитерские изделия, конфеты и тому подобное.

2.1.15. В случае отсутствия в определенной местности стационарных предприятий торговли продажа хлеба и хлебобулочных изделий разрешается со специализированного транспорта и лотков только в упакованном виде.

2.2. При продаже кондитерских изделий и мёда субъект хозяйствования обязан соблюдать следующие требования:

2.2.1. Прием кондитерских изделий осуществляют по качеству, маркировке, количеству мест и весу. Штучные кондитерские изделия подлежат выборочной проверке на соответствие веса одной штуки данным на этикетке.

Проверку качества кондитерских изделий проводят по органолептическим показателям: внешний вид, форма, состояние поверхности и глазури, узор, запах, консистенция.

2.2.2. Приему не подлежат такие кондитерские изделия: деформированные, загрязненные, с несвойственным запахом и посторонними примесями, неприятным привкусом, пятнами на поверхности, мокрой липкой поверхностью, серым налетом (на изделиях, глазурированных шоколадом), грубой засахаренной консистенцией.

Не принимаются подгоревшие мучные кондитерские изделия, с расплывчатым узором, помадной глазурью, отстающей от поверхности изделий, начинкой, которая выступает за край изделия, с закалом, непромесом и мёд без наличия ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки), с признаками брожения, вспенивания и другими дефектными признаками, а также нехарактерного внешнего вида или с нарушением целостности упаковки.

Запрещается в процессе приемки кремовых кондитерских изделий перекаладывание пирожных с кремом из лотков поставщика в тару магазина, а также реализация их по методу самообслуживания. Не допускается прием не упакованных тортов.

2.2.3. Кондитерские изделия и мёд следует хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях при температуре не более +18° С и относительной влажности воздуха не выше 75 %, чтобы не попадали прямые солнечные лучи. Торты и пирожные - в охлаждающих шкафах при температуре от 0°С до +5°С.

Запрещается хранение кондитерских изделий рядом с товарами, которые передают влагу или имеют специфический запах.

Сроки и условия реализации кондитерских изделий должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов.

2.2.4. Запрещается реализация кондитерских изделий и мёда без документов удостоверяющих их безопасность и качество.

2.2.5. Перед подачей кондитерских изделий в торговый (демонстрационный) зал проверяется их качество, наличие необходимого инвентаря для продажи кондитерских изделий и упаковочного материала.

В торговом (демонстрационном) зале кондитерские изделия размещают по видам и сортам:

- 1) весовые карамель, драже, конфеты в обертке высыпают в ящики и кассеты прилавков и пристенных шкафов;
- 2) весовые печенье, вафли, мягкие конфеты, фруктово-ягодные и шоколадные изделия раскладывают на внутренних полках прилавков в таре поставщика (ящиках, коробках, кассетах);
- 3) пирожные, рулеты, кексы выставляют на прилавках в фабричных лотках и на листах;
- 4) торты и пирожные с кремовым или фруктовым украшением размещают в охлаждаемых шкафах и витринах;
- 5) фасованные кондитерские изделия выставляют на полках шкафов, прилавках, горках и другое.

Запрещается выставлять в оконных витринах натуральные кондитерские изделия.

2.2.6. Продажу кондитерских изделий производят в предварительно расфасованном виде, поштучно, а также путем взвешивания в присутствии потребителя. К продаже поштучно разрешаются сорта конфет, которые имеют фабричную упаковку.

2.2.7. Отпуск товаров, не имеющих фабричной упаковки (пирожных, открытых конфет, весового печенья и других), производят в чистой таре (пакетах, коробках, бумаге) с обязательным применением щипцов, лопаток, совков и другого инвентаря.

Нарезка тортов и продажа их частями допускается только в кафетериях, при условии потребления изделий покупателями на месте и при наличии соответствующих условий для хранения и обработки инвентаря, посуды.

2.2.8. Запрещается продажа отходов (крошек) кондитерских изделий.

2.2.9. Субъект хозяйствования, осуществляющий продажу кондитерских изделий, может дополнительно продавать в обособленных местах (отделах,

секциях) другие продовольственные товары: кофе, чай, какао, кофейные напитки, мёд, варенье, повидло, джем, сахар, хлебобулочные изделия.

2.3. При продаже круп, макаронных изделий, муки, крахмала, сахара и кухонной соли субъект хозяйствования обязан соблюдать следующие требования:

2.3.1. При поступлении крупяных, мучных и других сыпучих товаров в торговые помещения розничной торговли субъект хозяйствования обязан обратить внимание на состояние их перевозки. Продукты должны быть надежно защищены от атмосферных осадков и прочего внешнего воздействия.

2.3.2. Весовые сыпучие товары и макаронные изделия принимают по количеству мест и весу нетто каждого из них. Одновременно проверяют состояние внешней тары, наличие маркировки, соответствие вида и качества товара данным, указанным в сопроводительных документах о качестве и безопасности, на маркировочных ярлыках, товарных этикетках.

Штучные товары (единицы расфасовки) проверяют по состоянию упаковки, на наличие этикеток и по весу.

2.3.3. Сыпучие товары (крупы, мука, сахар, крахмал и другие) должны быть сухими, без комков, однородными по цвету, с блеском, присущими для каждого вида и сорта. Макароны должны быть правильной формы, однородными по цвету, без трещин, крошек, с гладкой или немного шероховатой поверхностью.

2.3.4. Приему не подлежат крупяные, мучные и другие сыпучие товары с поврежденной упаковкой и нарушениями технологии изготовления (с несоответствующими цветом, запахом и посторонними примесями), намокшие, загрязненные, поврежденные грызунами и вредителями, срок реализации которых истек, без маркировки.

2.3.5. Кроме того, приему не подлежат по свойственным дефектным признакам:

1) крупа - с затхлым, заплесневелым или другим несвойственным запахом, пораженная вредителями (для пшена и овсяной крупы допускается слабый специфический привкус горечи, свойственный этим видам круп);

2) мука - заплесневелая, затхлая, замусоренная;

3) макаронные изделия - неоднородные по цвету, с признаками непромеса, с затхлым, заплесневелым запахом, в которых содержание лома и крошек превышает допустимые нормы, установленные нормативными правовыми актами;

4) крахмал - влажный, без хруста, несвежий, недостаточно промытый, без характерного блеска, с крапинками на поверхности, превышающими допустимые нормы, установленные нормативными правовыми актами;

5) сахар - несыпучий, липкий, влажный, с комками непробеленного сахара;

б) поваренная соль - влажная или окаменелая.

2.3.6. Хранят макаронные изделия, муку, крахмал, сахар и поваренную соль в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не пораженных вредителями, без резких колебаний температуры, не превышающей +20° С, при относительной влажности воздуха не более 70 %, не допускается хранение с остро пахнущими продуктами.

2.3.7. Весовые товары в мешках выкладывают на подтоварниках штабелем высотой не более 8 - 10 мешков на расстоянии не менее 20 см от стен и 15 см от пола.

Расфасованные товары, хранящиеся в контейнерах, размещают на расстоянии не менее 20 см от стен. В случае хранения более двух недель мешки с мукой перекалывают для предупреждения слеживания и сгревания.

2.3.8. Сроки и условия реализации круп, макаронных изделий, муки, поваренной соли должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов.

2.3.9. В торговый (демонстрационный) зал должны поступать предварительно проверенные и подготовленные к продаже товары. Их отпускают как в расфасованном виде, так и путем взвешивания в присутствии потребителя или путем самообслуживания.

2.3.10. Весовые товары отбирают в присутствии потребителя совками, предназначенными для определенного вида продукции, и отпускают в чистом упаковочном материале (пакетах, бумаге). Запрещается добавлять к покупке отходы от продажи сыпучих товаров и макаронных изделий (крошки, пыль, смет) и примеси другого сорта.

2.3.11. Субъект хозяйствования, осуществляющий продажу круп, макаронных изделий, муки, сахара и поваренной соли, может дополнительно продавать в обособленных местах (отделах, секциях) другие продовольственные товары: пищевые концентраты, дрожжи, фруктовые и овощные консервы, растительные масла, пряности, приправы, чай, кофе, какао.

2.4. При продаже мяса и мясопродуктов субъект хозяйствования обязан соблюдать следующие требования:

2.4.1. Принимают мясо в тушах в отрубках по количеству туш, полутуш или четвертин и весу нетто каждого из них. Одновременно проверяют наличие оттиска ветеринарного штампа (отметки пригодности), свежесть мяса, правильность разделки и обработки на бойне, соответствие упитанности оттиску ветеринарного штампа (отметки пригодности), степень охлаждения.

2.4.2. Мясо и мясопродукты фасованные проверяют по состоянию упаковки, соответствию вида животных, сорта и категории упитанности данным, указанным на этикетке порции (упаковки).

2.4.3. Не принимают мясо и мясопродукты, в случае оформления сопроводительных документов с нарушениями (в том числе относительно качества и безопасности), без оттиска ветеринарного штампа (отметки пригодности), загрязненные, поврежденные грызунами и вредителями, с нехарактерным запахом и цветом, кровоподтёками.

На каждую партию (тушу) мяса и мясопродуктов, предназначенного для реализации на предприятиях розничной торговли в пределах Донецкой Народной Республики, кроме документа, подтверждающего их качество и безопасность, должно быть ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка.

2.4.4. Не подлежит приемке мясо:

1) плохо обескровленное, со сгустками крови и кровоподтеками, с наличием остатков внутренних органов, бахромок, с механическими повреждениями, а также загрязненное;

2) с признаками повторного замораживания (мускулистая ткань темно-красного цвета, жир, сухожилия и костный мозг красного цвета);

3) с признаками несвежести (запах, закисание и гнилостный запах, поверхность мяса сильно подсыхая, липкая или покрыта плесенью, консистенция мяса дряблая, ямки после надавливания у остывшего и охлажденного мяса не выравниваются).

2.4.5. Качество субпродуктов проверяется по их свежести, чистоте обработки. Субпродукты перед приемкой должны быть рассортированы по видам.

Не подлежат приемке субпродукты:

1) плохо обработанные, с остатками других тканей;

2) с порезами (кроме органов, подвергнутых ветеринарно-санитарной экспертизе) и разрывами;

3) с дефектами термической обработки (оттаявшие или вторично замороженные, с дряблой консистенцией и изменившимся цветом), а также замороженные в виде блоков (языки, мозги, почки);

4) с признаками несвежести (кислым, затхлым и гнилостным запахом).

2.4.6. Качество полуфабрикатов проверяется по их цвету и запаху, форме, целостности панировки (у панировочных), состоянию упаковки, проверяется также дата и время изготовления полуфабрикатов, указанные на этикетках, вложенных в ящики (котлеты) или пакеты с полуфабрикатами.

2.4.7. Качество мяса птицы проверяется по чистоте обработки, свежести тушки, а также наличию маркировки.

Качество дичи проверяется по плотности оперения, состоянию головки (не подсохшая), целости и свежести тушек.

Не подлежат приемке:

1) не потрошенные тушки (кроме дичи) с плохой обработкой (остатки пуха, пера, пеньков, ссадины, порывы кожи сверх допустимых норм, а также кровоподтеки и искривления спины и грудной кости);

2) тушки с изменившимся цветом и вторично замороженные;

3) тушки с признаками несвежести (плесень, позеленение, ослизнение, посторонний запах), а также поврежденные грызунами;

4) без клейма сортности.

2.4.8. Качество колбасных изделий проверяется по правильности вязки батонов, внешнему их виду, виду батонов на разрезе (рисунок фарша, цвет фарша и жира), консистенции, вкусу и запаху.

Не подлежат приемке колбасные изделия:

1) имеющие загрязнения, плесень и слизь на оболочке;

2) с лопнувшими и поломанными батонами;

3) с рыхлым, разлезающимся фаршем;

4) с наличием желтого шпика в фарше колбас высшего сорта, а также с наличием его сверх допустимых норм в колбасных изделиях 1 и 2 сортов;

5) имеющие бледно-серый цвет, недоваренные.

2.4.9. Качество копченостей проверяется по чистоте обработки, консистенции, мягкости, степени готовности, толщине жирового слоя, форме, вкусу и запаху изделий.

Не подлежат приемке копчености:

1) с дефектами технологической обработки (с наличием бахромок и остатков щетины, непроваренные, непрокопченные, с наличием серых и зеленых пятен на разрезе);

2) загрязненные, несвежие (с наличием слизи и плесени, с изменившимся цветом, кислым, затхлым и гнилостным запахами).

2.4.10. Качество кулинарных изделий проверяется по форме и внешнему виду изделий, степени их готовности, а также правильности укладки в тару.

2.4.11. Качество жиров топленых проверяется по цвету, запаху, консистенции, состоянию упаковки.

2.4.12. При приемке продуктов из шпика, кроме консистенции, цвета и запаха, проверяется также чистота обработки.

2.4.13. Консервы проверяются по внешнему виду банок, наличию этикеток и соответствию их указанному в сопроводительном документе наименованию.

Не подлежат приемке консервы без этикеток, в ржавых, деформированных, бомбажных банках, а также в банках с нарушенной герметичностью.

На этикетке должна содержаться информация в соответствии с нормативными правовыми актами по данному виду продукции.

2.4.14. Качество фасованного мясного фарша проверяется по цвету, запаху, консистенции, состоянию упаковки, проверяется также дата и время изготовления.

Не подлежит приемке фарш с наличием серых пятен, с изменившимся цветом и с запахом закисания.

Мясопродукты со скрытыми дефектами, выявленными в процессе реализации, подлежат возврату поставщику.

2.4.15. Сроки, условия хранения и реализации мяса и мясопродуктов должны соответствовать требованиям нормативных правовых документов и (или) технических нормативных правовых актов.

2.4.16. Принятые субъектом хозяйствования мясо и мясопродукты немедленно размещаются на хранение в холодильных камерах и шкафах. При отсутствии холодильного оборудования мясо и мясопродукты приемке не подлежат.

Каждый вид изделий имеет свои (отдельные) сроки и режим хранения.

Совместное хранение сырых мясопродуктов с колбасными и кулинарными изделиями запрещается.

2.4.17. До поступления в торговый (демонстрационный) зал товары подготавливаются к продаже (освобождаются от тары, бумажной обертки, увязочных материалов, зачищаются загрязненные поверхности, заветренные срезы, верхний пожелтевший слой у жиров, мясо разделяется на сортовые отруба в соответствии со схемами разделки, колбасные изделия протираются тканью, концы оболочки срезаются, мясные хлебы, ветчина в форме, вареные и варено-копченые окорока и другие изделия, выпускаемые завернутыми в целлофан или пергамент, подаются на рабочие места в завернутом виде, упаковка с этих изделий снимается непосредственно в момент продажи).

2.4.18. Предварительная фасовка колбас и копченостей предусматривается в объемах потребности не более одного дня реализации, а мяса и сырых мясопродуктов - 2 - 3 часов.

На расфасованном товаре субъектом хозяйствования указывается наименование товара, сорт, масса, цена за килограмм, стоимость отвеса, дата

фасования, срок годности, наименование субъекта хозяйствования, расфасовавшего товар, номер (фамилия) весовщика.

Упаковка мяса, мясопродуктов, колбасных изделий должна производиться в материалы, разрешенные органом исполнительной власти в сфере государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля.

Подготовленные к продаже мясо и мясопродукты сортируют и подают в торговый (демонстрационный) зал на рабочее место, где размещают в охлаждаемых прилавках и шкафах. Сырые мясопродукты размещают отдельно от других товаров.

2.4.19. Мясо и мясопродукты отпускают потребителям только в зачищенном состоянии, надлежащем товарном виде, без лишних, непредвиденных технологических материалов и отходов непищевого назначения.

При продаже мяса из сортовых отрубов (мясо с костью) содержание костей в куске не должно превышать общего процента содержания костей в сортовом отрубе, установленном по категории упитанности для каждого вида мяса (разделка производится в соответствии со схемами разделки для говядины, свинины, баранины и т.п., которые вывешивают на видном месте в торговом (демонстрационном) зале).

Осуществляя продажу мяса и мясопродуктов без нарезки, по согласию потребителя добавляют не более двух довесков, не превышающих 10 процентов общей массы покупки. Довески должны соответствовать сорту и качеству товара, который отпускают.

2.4.20. Мясо птицы массой более 3 килограммов может отпускаться с разубом на 2 и 4 части (при наличии соответствующих условий). Отобранный товар сначала показывают потребителю, а затем взвешивают.

2.4.21. Сырокопченые окорока рубят согласно порядку разделки свинины для торговли без отделения шкуры и костей.

Копчено-вареные, обезжиренные, вареные, закопченные и варено-копченые окорока рубят и нарезают в установленном для каждого из этих изделий порядке и продают без костей, шкуры и хрящей.

Рулеты, ветчину, буженину, карбонад, бекон, корейку, грудинку нарезают в установленном для каждого из этих изделий порядке.

2.4.22. По просьбе потребителя продавец обязан нарезать колбасные изделия и копчености тонкими ломтиками, укладка товара в упаковочные материалы должна производиться с помощью ножа и вилки, брать руками нарезанные изделия запрещается.

2.4.23. Нарезка мяса и мясопродуктов производится на отдельных досках для каждого вида продукта с маркировкой «К» (колбаса), «М» (мясо) и т.д., такую же маркировку должны иметь и ножи.

Инвентарь (ножи, вилки, лопатки и т.п.), применяемый при отпуске мяса и мясопродуктов, должен ежедневно обрабатываться в соответствии с

требованиями санитарных правил и храниться в специально отведенных для этого местах.

2.4.24. По согласованию с органом, уполномоченным на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, субъект хозяйствования может производить приготовление фарша. Приготовление фарша производится по просьбе потребителя непосредственно за прилавком и только из мяса, купленного в данном магазине.

Кулинарные изделия, полуфабрикаты (неупакованные), фарш отпускают при помощи лопаток, предназначенными для определенного вида продукции.

2.4.25. Субъект хозяйствования, осуществляющий продажу мяса и мясопродуктов в сыром виде, может дополнительно продавать в обособленных местах (отделах, секциях) изделия из мяса: мяскопчености, колбасные изделия, полуфабрикаты мясные всех видов, кулинарные изделия, консервы мясные, мясо-растительные, жиры топленые и сопутствующие товары: специи, пряности и соусы в расфасованном виде (майонез, горчицу, хрен, томат-пасту и тому подобное).

2.5. При продаже молочных продуктов, маргарина, яиц пищевых субъект хозяйствования обязан соблюдать следующие требования:

2.5.1. При поступлении продукции в торговые помещения обязательно обращают внимание на состояние её перевозки. Загустевшие мягкие кисломолочные изделия, молоко должны быть охлаждёнными. Перевозка молокопродуктов осуществляется только специализированными транспортными средствами, обеспечивающими необходимый температурный режим.

Приему не подлежат молокопродукты, доставленные с нарушением условий транспортировки, которые влияют на сроки хранения и состояние качества.

2.5.2. Принятию не подлежат молокопродукты, маргарин без наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность, яйца пищевые без наличия документов, подтверждающих их качество и безопасность, ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарного свидетельства или ветеринарной справки) или с нарушениями в оформлении сопроводительных документов.

Не принимают продукты загрязненные, с повреждением упаковки и нарушением технологии изготовления (с измененным цветом и оттенками, с несвойственными запахами, несоответствующей консистенцией, с посторонними примесями, трещинами и сколами стекла), несвежие, срок реализации которых истек, без надлежащей маркировки.

2.5.3. Приему подлежат товары, соответствующие требованиям нормативных правовых актов. Штучные товары (единицы расфасовки) проверяют по состоянию упаковки, на наличие этикеток, прочность укупорки, целостность пакетов (отсутствие течи), полноту наполнения (для жидких) и по весу.

При поступлении товаров в запломбированной таре вскрытие ее производится лишь перед началом отпуска товаров потребителю. На каждую партию свежего молока, предназначенную для реализации в пределах Донецкой Народной Республики, кроме документа, подтверждающего качество и безопасность продукции, должно быть ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка.

Яйца пищевые проверяют на наличие штампа категории, загрязненность и целостность скорлупы.

2.5.4. Кроме того, приему не подлежат по свойственным дефектным признакам:

1) молоко с кислым и пригорелым привкусом, с тягучей и густой консистенцией, с пеной под слоем сливок, с признаками брожения, с примесями молозива, творожистой консистенцией, фальсифицированное;

2) диетические кисломолочные продукты с перекишим или невыраженным (пресным), маслянокислым, металлическим, заплесневелым привкусом, со щелями, жидкой, тягучей, вспученной консистенцией, с комочками сыра и выделениями сыворотки и газообразованием;

3) сметана с кислым, дрожжевым, прогорклым вкусом и запахом, со слизистой, тягучей, сырной, пенистой консистенцией, с посторонними примесями и выделившейся сывороткой;

4) кисломолочные сыры и сырковые массы с невыраженным или кислым привкусом, с грубой крупчатой, хрупкой, тягучей консистенцией и несвойственным привкусом и запахом;

5) масло коровье сливочное с посторонними примесями, поврежденное плесенью, с крошащейся консистенцией, гнилостным, прогорклым, другим несвойственным привкусом и запахом;

6) масло топленое при наличии пахты и рассола;

7) маргарин с привкусом горечи, с выраженным металлическим, сырным или кислым привкусом и запахом, с мучной или сырной консистенцией, с влагой, которая стекает;

8) сыры, имеющие нарушения формы, расплывчатые, вздутые, с грубой, толстой, слабой, подопрелой корочкой, с трещинами и лишайными пятнами, бледного и неравномерного цвета, с отсутствующим рисунком или его дефектами, с гнилостными колодцами, зараженные сырным клещом;

9) яйца пищевые, поверхность которых загрязнена больше допустимых норм, установленных нормативными правовыми актами, с дефектами боя, пищевые неполноценные и технические яйца (с непрозрачным на просвет

содержимым, с плесневыми пятнами под скорлупой, со смешанными белком и желтком, с кровеносными сосудами в виде кольца на поверхности желтка);

10) детское питание без обозначения на этикетках (упаковках) состава, способа приготовления, назначения к использованию, сроков и условий хранения, с измененным цветом, несвойственным запахом, с привкусом горечи;

11) сгущенные молочные консервы без этикеток, в немаркированных, ржавых, деформированных, с нарушенной герметичностью и бомбажных банках;

12) сухое молоко и сливки пожелтевшие, с несвойственным запахом;

13) мороженое с грубой, густой, рыхлой, тестообразной консистенцией, сгустками и комочками льда, жира, желатина, с неравномерным цветом и глазурью, с кормовым, кислым, горьким и металлическим привкусами, с признаками размораживания и повторного замораживания, плесенью.

2.5.5. Молокопродукты, маргарин, яйца пищевые хранят отдельно от других продуктов, издающих специфический запах.

2.5.6. Перед продажей товары предварительно сортируют по видам, проверяют штучные и фасованные товары по состоянию упаковки, на наличие маркировки и по весу. Банки, бутылки и упаковки протирают от масел и пыли. Весовые и штучные товары освобождают от тары и упаковочных материалов. Лотки с яйцами пищевыми выкладывают из коробов и отбирают поврежденные и не подлежащие продаже.

Поверхности головок (брусков) сыра протирают, крупные головки разрезают на части. Масло коровье сливочное и маргарин в монолитах зачищают от штафа (поверхностного слоя) со всех сторон.

Весовые сыры (рассольные, кисломолочные и т.п.), которые выпускаются в обертке, подают на рабочие места в завернутом виде. Обертку этих изделий снимают непосредственно во время продажи (перед нарезкой).

2.5.7. Инструменты для нарезания, взвешивания и отпуска продуктов (ножи, вилки, лопатки, черпаки, мерки и т.п.) обязательно промывают горячим содовым раствором, вытирают насухо чистым полотенцем и хранят в отведенном для этого месте. Весь инструмент должен быть промаркирован по наименованию продукции, для которой используется («М» - молоко, «С» - сыр и т.д.).

2.5.8. По просьбе потребителя продавец обязан нарезать сырные изделия, укладка товара в упаковочные материалы должна производиться с помощью ножа и вилки, брать руками нарезанные изделия запрещается.

2.5.9. Подготовленные к продаже молокопродукты выкладывают на лотки, блюда и подают в торговый (демонстрационный) зал на рабочие места, где размещают по видам и сортам в охлаждающих прилавках и шкафах с учетом товарного соседства.

Молокопродукты отпускают потребителю только свежими, в должном товарном виде, без лишних (непредусмотренных) технологических материалов и отходов непищевого назначения, должным образом упакованными.

Молокопродукты в опломбированной таре распаковывают перед началом продажи, предварительно перемешивают мутовкой и разливают в чистую посуду потребителя с помощью специального инвентаря: металлических мерок (для молока), черпаков (для весовой сметаны), лопаток и ложек (для сыра). Пломбы и бирки с реквизитами хранят до конца реализации молокопродуктов.

Запрещается разливать над открытыми флягами и отливать из посуды потребителя обратно во флягу уже отмеренные молокопродукты, а также оставлять инвентарь в таре с продуктами. Для этого выделяется и используется специальная посуда.

2.5.10. Запрещается продажа сыров с заплесневелой корочкой, кроме созревающих при участии слизи. Сычужные сыры отпускают с корочкой. Крупные сыры нарезаются на части и демонстрируются потребителю только в разрезе, по заказу потребителя продавец нарезает сыр, в соответствии с правилами, установленными республиканским органом исполнительной власти, реализующим государственную политику в сфере здравоохранения. Нарезанные кусочки выкладывают на чистую посуду или упаковочную бумагу с помощью ножа или вилки. Нарезка сыра должна производиться на доске из дерева твердых пород размером 60×35 см и толщиной 3 - 4 см специальным сырным ножом.

Расфасованные молокопродукты и искусственные сыры отпускают в упаковке производителя. По желанию потребителя эти товары дополнительно обертывают или упаковывают.

Фасованное мороженое отпускают в обертке (упаковке) производителя при температуре -10° ... -12° С. Мягкое мороженое промышленного изготовления и изготовленное на торговом предприятии из смесей или сырья отпускают по весу, расфасованным в бумажные и вафельные стаканчики, креманки при температуре -5° ... -7° С.

2.5.11. Субъект хозяйствования, осуществляющий продажу молочных продуктов, может дополнительно продавать в обособленных местах (отделах, секциях) изготовленные продовольственные и сопутствующие товары: хлеб, детское и диетическое питание, колбасы вареные, майонез, кондитерские изделия, торты, сахар, соль и другие расфасованные продукты без специфического запаха.

2.6. При продаже рыбы и рыбопродуктов субъект хозяйствования обязан соблюдать следующие требования:

2.6.1. Перевозят рыбу и рыбопродукты в специальном транспорте с закрытым кузовом, внутренняя поверхность которого должна быть покрыта антикоррозийными материалами. Живую рыбу перевозят в специально оборудованных цистернах, контейнерах и бочках.

На каждую партию свежей рыбы и других гидробионтов, предназначенных для реализации в пределах Донецкой Народной Республики, помимо удостоверений, определяющих качество, должно быть ветеринарное свидетельство или ветеринарная справка.

2.6.2. Условия и сроки хранения рыбопродуктов должны соответствовать требованиям, установленных нормативными правовыми актами.

2.6.3. Живую рыбу, поступившую в продажу, помещают в аквариумы с водой, оборудованные устройствами для обогащения воды кислородом. Запрещается кормить живую рыбу хлебом, крупой и другими видами корма в аквариумах.

Срок хранения и реализации живой рыбы при температуре воды в аквариуме +11 ... +15° С:

- осенне-зимний период - 48 часов;
- весенне-летний период - 24 часа.

2.6.4. Продажу рыбы и рыбопродуктов осуществляют после предварительной подготовки. Замороженную рыбу распаковывают, помещают в охлаждаемые прилавки и освобождают ото льда.

Рыбу соленую выкладывают в окоренки с тузлуком. Соленые и копченые деликатесные рыбопродукты разбирают, нарезают и выкладывают на эмалированные подносы или листы в охлаждаемых прилавках.

Рыбу горячего копчения, кулинарные изделия и полуфабрикаты выкладывают на подносы, листы и размещают в охлаждаемых прилавках.

Рыбные консервы выкладывают на пристенные горки, а пресервы - в охлаждаемые прилавки.

Кулинарные изделия и полуфабрикаты, соленую, маринованную и пряную сельдь, кильку, хамсу и другие рыбопродукты и морепродукты отбирают для отпуска лопатками, вилками и щипцами, предназначенными для определенного вида продукции.

2.6.5. Запрещается продажа рыбы, рыбопродуктов и других гидробионтов, не имеющих надлежащего товарного вида. Не подлежит продаже:

1) живая и охлажденная рыба с признаками паразитологических заболеваний, с мутной слизью, кисловатым запахом, тусклой чешуей, мягкой консистенцией мяса, мутными впалыми глазами;

2) полуфабрикаты свежей рыбы;

3) снулая рыба, покрытая мутной слизью, с кисловатым запахом, тусклой чешуей, мутными впалыми глазами, мягким водянистым мясом;

4) охлажденная и мороженая рыба с внешними повреждениями, сгустками крови и кровоподтеками, покрасневшими жаберными крышками, вздутым животом;

5) соленая рыба с дряблой консистенцией и гнилостным запахом, ржавчиной, которая проникает в толщу;

б) копченая, вяленая, сушеная рыба с дефектами технологической обработки (непрокопченная, недоявленная, пересушенная, недосоленная, с привкусом и запахом сырой рыбы);

7) рыба вяленая, рыбная кулинария, вареные раки, приготовленные в домашних условиях, реализуемые частными лицами;

8) раки, уснувшие и слабые, с вытянутой шейкой;

9) рыба горячего копчения, имеющая дефекты технологической обработки, загрязнения, признаки несвежести (плесень, позеленение, ослизнение, посторонний запах).

2.6.6. Субъект хозяйствования, осуществляющий продажу рыбы и рыбопродуктов, может дополнительно продавать в обособленных местах (отделах, секциях) другие товары: специи, пряности, соусы, масло в расфасованном виде.

2.7. При продаже безалкогольных напитков субъект хозяйствования обязан соблюдать следующие требования:

2.7.1. Прием минеральных и питьевых вод, безалкогольных напитков осуществляют согласно качеству, количеству мест, объему, состоянию маркировки. Проверку качества напитков проводят по органолептическим показателям: внешний вид, вкус, аромат и цвет.

При проверке качества напитков применяют специальные показатели: резкость - для кваса, насыщенность и выделение углекислого газа - для газированных минеральных и питьевых вод, безалкогольных напитков, консистенция - для сиропов, концентратов и экстрактов.

Буылки, банки с напитками должны иметь этикетки, изготовленные согласно действующим нормативным правовым актам. Пастеризованные напитки должны иметь дополнительную надпись «Пастеризованное».

На этикетке возле разливного крана автоцистерны и бочки указывают название напитка, наименование предприятия-производителя и его подчиненность, реквизиты производителя, состав, номер партии, дату изготовления и срок годности или конечный срок реализации, температуру хранения, обозначение нормативного правового акта, согласно которому изготовлен напиток.

2.7.2. Запрещается принимать напитки без этикеток, с имеющимися признаками боя (трещины, скол шейки), испорченной пробкой, общим помутнением, осадком, посторонними примесями, нехарактерным запахом и вкусом.

Допускаются незначительные природные осадки минеральных солей только в минеральных водах.

2.7.3. Сроки и условия реализации безалкогольных напитков должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов.

Безалкогольные напитки хранят при температуре 0° ... +20° С, напитки брожения 0° ... +20° С. Относительная влажность воздуха в складских помещениях для хранения концентратов безалкогольных напитков не должна превышать 75 %.

Фасованные минеральные и питьевые воды хранятся при температуре +5° ... +20° С.

2.7.4. Продажу безалкогольных напитков осуществляют на вынос, на розлив в посуду потребителя, а также для потребления на месте.

Продают напитки на розлив из резервуаров специальных дозировочных автоматов, заводских бочек, изотермических емкостей.

Продажа напитков на розлив разрешается только в чистую посуду.

Ежедневно перед началом работы и после ее окончания надо промывать водой краны бочек, сетки и змеевики, а также дно вокруг шпунтового отверстия.

2.7.5. Наполнение мерных емкостей (колб, цилиндров) проводят до мерной отметки (черточки) соответствующего объема. В случае отпуска напитков в посуду с узким горлышком необходимо использовать лейку.

Пенистые напитки наливают в мерные емкости так, чтобы после оседания пены уровень жидкости был против мерной отметки (черточки).

2.7.6. Посуда для отпуска напитков, цилиндры для сиропа, дозаторы и другой инвентарь и оборудование должны содержаться в чистоте в соответствии с санитарными требованиями.

Продавец, который работает на сатураторном оборудовании, должен соблюдать инструкции приготовления газированной воды и правила техники безопасности.

2.7.7. Субъект хозяйствования, осуществляющий продажу минеральной воды, безалкогольных напитков, может дополнительно продавать в обособленных местах (отделах, секциях) сопутствующие товары: мороженое, кондитерские изделия, фрукты и тому подобное.

III. Контроль и ответственность за несоблюдение настоящих Правил

3.1. Контроль за соблюдением требований настоящих Правил осуществляют уполномоченные органы исполнительной власти и органы местного самоуправления в пределах их компетенции и в установленном законодательством порядке.

3.2. Субъекты хозяйствования, осуществляющие продажу продовольственных товаров и их работники, обязаны соблюдать требования Конституции Донецкой Народной Республики, Закона Донецкой Народной Республики «Об основах государственного регулирования торговой деятельности, сферы общественного питания и бытового обслуживания населения», Закона Донецкой Народной Республики «О безопасности и качестве пищевых продуктов», Закона Донецкой Народной Республики «Об

изъятии из обращения, переработке, утилизации, уничтожении или дальнейшем использовании некачественной или опасной продукции» Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения», Закона Донецкой Народной Республики «О регистрации расчетных операций при осуществлении наличных и (или) безналичных расчетов», настоящих Правил и иных нормативных правовых актов, регулирующих правоотношения в сфере розничной торговли продовольственными товарами.

За нарушение указанных нормативных правовых актов субъекты хозяйствования и их работники несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством.

И.о. директора
департамента торговли и
технического регулирования,
начальник отдела торговли



Н.Ю. Козина