

ПАМЯТКА

для лиц, осуществляющих реализацию мясной, рыбной, молочной продукции, а также яйца, мёда и продукции пчеловодства на ярмарках Республики Крым

В соответствии: с Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях», Приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 24.11.2021 № 793 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации», требованиям технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»:

1. Требования к сопроводительным документам: Продавец обязан по требованию потребителя ознакомить его с ветеринарными сопроводительными документами, оформленными в компоненте «Меркурий» ФГИС «ВетИС» на мясную, рыбную, молочную продукцию, а также яйца, мёда и продукции пчеловодства.

2. Допускается к продаже на ярмарке после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при соблюдении температурного режима следующая продукция:

- мясо сельскохозяйственных животных (говядина, свинина, баранина, козлятина, конина, крольчатина), мясо птицы (куриное, гусиное, утиное), субпродукты (сердце, язык, легкие, печень, почки, головы);
- рыба свежемороженая;
- нерыбные объекты промысла (раки);
- молоко сельскохозяйственных животных (коровье, козье), молочная продукция (сметана, сливки, творог, сыр, сыворотка, кумыс и тд.);
- яйца (куриные, перепелиные).

2.1 Без соблюдения температурного режима:

- мед натуральный, в том числе падевый;
- овощи, фрукты, ягоды.

3. Продавцы продуктов убоя, мясной, рыбной, молочной продукции, а также яйцо куриное, перепелиное обязаны осуществлять процессы их хранения, перевозки и реализации таким образом, чтобы данная продукция соответствовала требованиям вышеуказанных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

3.1 Холодильные камеры для хранения и реализации продуктов убоя, мясной, рыбной, молочной продукции оборудуются термометрами и (или) средствами автоматического контроля температуры в камере, а также средствами для записи температуры.

3.2 Транспортные средства и контейнеры, предназначенные для перевозки продуктов убоя и мясной продукции, оборудуются средствами, позволяющими соблюдать и регистрировать установленный температурный режим.

3.3 После окончания процесса перевозки транспортные средства и контейнеры подвергаются санитарной обработке (дезинфекции).

7. При хранении и реализации пищевой продукции должна сопровождаться информацией **об условиях хранения, сроке годности данной продукции**, установленные изготовителем. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции. При хранении пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными. **Количество принимаемых скоропортящихся, замороженных и особо скоропортящихся пищевых продуктов должно соответствовать объему работающего холодильного оборудования.**

В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя. Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

8. Перевозка пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции. При использовании транспортных средств для перевозки одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции.

Ограничения по реализации пищевой продукции

Запрещается реализация продукции:

- без наличия ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение и безопасность;
- с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (или листов-вкладышей);
- при отсутствии необходимых условий для соблюдения температурных и влажностных условий хранения;
- мяса без ветеринарного клейма;
- непотрошеной птицы, яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками (красюк, туман, кровавое кольцо, большое пятно, миражные), с насечкой, "тек", "бой", утиных и гусиных яиц;

- творога, изготовленного из непастеризованного молока, молока и сливок с повышенной кислотностью (самоквас);
- консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопущи, подтеки, пробойны и сквозные трещины, деформированных, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и др.;
- загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;
- дефростированных и повторно замороженных пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- домашнего приготовления;
- с истекшими сроками годности;
- без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации, а также нормативной и технической документации.