

Требования к реализации плодоовощной продукции.



Правила реализации плодоовощной продукции установлены *Техническим регламенте Таможенного союза 022/2011 «Требования к маркировке пищевой продукции»*, *Санитарными нормами и правилами «Требования к осуществлению торговли на рынках пищевой продукцией»* *утвержденные Постановлением МЗ РБ от 23.10.2018 №80*; *Правилами создания и функционирования рынков, утвержденные Постановлением СМ РБ от 16.07.2014 №686*

Плодоовощная продукция, находящаяся на хранении и в реализации, должна сопровождаться информацией об условиях хранения и сроке годности.

В случае, если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листах-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя. Продавец обязан обеспечить наличие ценников на реализуемые товары с указанием наименования товара, цены за единицу товара или за единицу измерения товара (вес (масса нетто)), изготовителя, даты изготовления, срока годности.

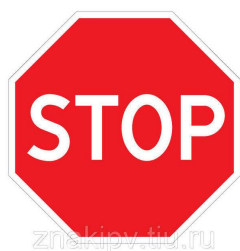
ВАЖНАЯ!
ИНФОРМАЦИЯ

Для продажи овощей и фруктов и иной пищевой продукции, физическое лицо должно иметь при себе:

- Справку, выданную местным исполнительным и распорядительным органом по установленной форме, подтверждающую, что реализуемая продукция произведена физическим лицом и (или) лицами, состоящими с ним в отношениях близкого родства, на находящемся на территории Республики Беларусь земельном участке, предоставленном им для строительства и ведения личного подсобного хозяйства;

- Ветеринарно-санитарный паспорт пасеки, выданный на территории Республики Беларусь, и (или) свидетельство, оформленное на основании этого паспорта;
- Медицинский документ с результатами прохождения флюорографического обследования;
- Документ удостоверяющий личность;
- Разрешение лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продажу пищевой продукции.

При хранении овощей должны соблюдаться нормы складирования и правила товарного соседства. Все товары в подсобных помещениях, охлаждаемых камерах должны храниться на стеллажах, подтоварниках или поддонах. Запрещается складирование товаров на полу, навалом, в непосредственной близости со стенами и потолком помещения. Товары, отличающиеся повышенной влажностью и имеющие специфический запах, должны храниться отдельно как в подсобных помещениях, так и в торговом зале. Склады и помещения для хранения свежей плодоовощной продукции, должны быть чистыми, сухими, хорошо проветренными, темными и соответствовать санитарным требованиям. Допускается продажа овощей и фруктов, бахчевых культур с лотков, тележек и на открытых, специально оборудованных для этих целей площадках. Не допускается хранение плодов бахчевых культур непосредственно на земле. Не допускается хранение непосредственно на полу неупакованной в транспортную тару пищевой продукции.



НЕ ДОПУСКАЕТСЯ РЕАЛИЗАЦИЯ НАСЕЛЕНИЮ:

- пищевая продукция без товаросопроводительных документов;
- пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;
- позеленевшие клубни картофеля;
- пищевая продукция с истекшими сроками годности;
- пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов;
- герметически упакованные консервированные продукты домашнего приготовления, кулинарные изделия из мяса и рыбы, кондитерские изделия, приготовленные в домашних условиях;
- бахчевые культуры частями и с надрезами.

Приобретать плодоовощную продукцию следует у продавца, соблюдающего установленные нормы хранения и реализации товаров, чтобы последующее употребление таких продуктов не принесло вред здоровью.