

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом Міністерства економіки та з питань
європейської інтеграції України
від 11 липня 2003 р. N 185

ПРАВИЛА**роздрібної торгівлі продовольчими товарами****I. Загальні положення**

1. Ці Правила регламентують порядок приймання, зберігання, підготовки до продажу і продаж продовольчих товарів через роздрібну торговельну мережу, а також визначають вимоги в дотриманні [прав споживачів](#) щодо якості й безпеки товару та рівня торговельного обслуговування.

Правила роздрібної торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією, алкогольними напоями та тютюновими виробами регулюються окремими правилами.

2. Правила поширюються на всіх суб'єктів господарської діяльності незалежно від форм власності, які здійснюють на території України роздрібний продаж продовольчих товарів.

3. Роздрібний продаж продовольчих товарів здійснюється через спеціалізовані підприємства, у тому числі фірмові, підприємства з універсальним асортиментом продовольчих товарів, магазини «Товари повсякденного попиту» системи споживчої кооперації, відділи (секції) підприємств з універсальним асортиментом непродовольчих товарів, стаціонарну дрібнороздрібну торговельну мережу (палатки, кіоски, торговельні автомати), пересувну торговельну мережу (автомагазини, автопричепи, візки, лотки, бочки, цистерни тощо), склади-магазини, заклади (підприємства) громадського харчування.

Продаж продовольчих товарів здійснюється за методом самообслуговування, за попереднім замовленням споживачів (у магазині, за допомогою телефону, персонального комп'ютера, інших технічних засобів зв'язку), шляхом індивідуального обслуговування споживачів.

4. Суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний забезпечити стан торговельних приміщень для роздрібного продажу продовольчих товарів відповідно до вимог санітарно-гігієнічних, технологічних, протипожежних норм і правил щодо приймання, зберігання та реалізації харчових продуктів і продовольчої сировини, належного зберігання матеріальних цінностей, створення умов для використання реєстраторів розрахункових операцій.

5. Режим роботи торговельного об'єкта встановлюється суб'єктом господарювання самостійно, а у випадках, передбачених законодавством, за погодженням з органами місцевого самоврядування.

6. Торговельно-технологічне обладнання, що використовується під час роздрібного продажу продовольчих товарів, повинно забезпечувати збереження їх якості й товарного вигляду протягом усього терміну їх реалізації. Забороняється приймати, зберігати та продавати продовольчі товари, що швидко псуються, без використання холодильного обладнання.

7. Засоби вимірювальної техніки, які використовуються під час продажу товарів, повинні бути в справному стані, мати повірочне тавро територіального органу Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики і проходити періодичну перевірку в установленому порядку.

8. Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів повинні мати санітарний паспорт, бути чистими, у справному стані. Кузов автомашини повинен мати спеціальне покриття, що легко піддається миттю.

9. Працівники, що здійснюють транспортування, зберігання і продаж продуктів харчування (будь-який продукт, що в натуральному вигляді чи після відповідної обробки вживається людиною в їжу або для пиття), повинні мати спеціальну освіту (підготовку), вони підлягають обов'язковому медичному огляду. Кожен працівник повинен мати особисту медичну книжку встановленого зразка. Працівники суб'єкта господарської діяльності, які не пройшли медичне обстеження, до роботи не допускаються.

Працівники суб'єкта господарської діяльності повинні бути одягнені у формений чи інший одяг, що відповідає санітарним вимогам.

10. Суб'єкт господарської діяльності повинен мати санітарні правила, зареєстрований санітарний журнал, особисті медичні книжки працівників, асортиментний перелік товарів, що реалізуються.

11. Усі харчові продукти і продовольча сировина в суб'єкта господарської діяльності повинні бути з документами, наявність яких передбачена чинними нормативно-правовими актами. Харчові продукти і продовольча сировина, які надходять у торговельну мережу, повинні відповідати вимогам чинного законодавства, чинних нормативно-правових актів і нормативних документів щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.

Суб'єкт господарської діяльності повинен реалізовувати харчові продукти, які підлягають обов'язковій сертифікації, за умови наявності в документах, згідно з якими вони надійшли, реєстраційних номерів сертифіката відповідності чи свідоцтва про визнання відповідності та/або декларації про відповідність, якщо це встановлено технічним регламентом з підтвердження відповідності на відповідні харчові продукти.

12. Неякісні та небезпечні харчові продукти і продовольча сировина підлягають вилученню з обігу в порядку, установленому Законом України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції».

До неякісних належать харчові продукти і продовольча сировина, якісні показники та споживчі властивості яких не відповідають зазначеним у нормативному документі чи нормативно-правовому акті, а також такі, якість яких знизилась унаслідок порушення маркування; порушення чи деформування тари та окремих одиниць упаковки (крім бомбажних консервів); наявності сторонніх запахів, ознак замокання, що не становлять загрози для споживачів; наявності сторонніх домішок чи предметів, що можуть бути видалені.

Вилучені з обігу неякісні харчові продукти і продовольча сировина (крім харчових продуктів, що швидко псуються і термін придатності яких не перевищує 30 діб) можуть бути повернуті в обіг у разі приведення їх у відповідність до встановлених вимог шляхом сортування, очищення, повторного маркування, зміни цільового призначення зазначеної продукції, промислової переробки тощо.

До небезпечних належать харчові продукти і продовольча сировина, показники безпеки яких не відповідають установленим в Україні для даного виду продукції, а також харчові продукти і продовольча сировина, споживання яких пов'язане з ризиком для здоров'я і життя людини, зокрема фальсифіковані, контрабандні, безхазяйні харчові продукти і продовольча сировина, а також такі, що не можуть бути належним чином ідентифіковані, на які відсутні супровідні документи виробника (власника), що підтверджують їх походження, або документи, що підтверджують їх якість і безпеку; термін придатності до споживання (використання) яких закінчився; виготовлені із застосуванням не дозволених в установленому порядку компонентів, харчових добавок, матеріалів, технологій тощо; з явно вираженими ознаками псування та пошкодження гризунами чи комахами.

Небезпечні та неякісні харчові продукти і продовольча сировина, які неможливо повернути в обіг, підлягають утилізації або знищенню в порядку, установленому законодавством.

13. Не допускаються до продажу фасовані вітчизняні та імпорتنі харчові продукти, етикетування яких не відповідає Законам України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та [«Про захист прав споживачів»](#) і відповідним нормативним документам та/або технічним регламентам на продукцію.

Етикетування нефасованих харчових продуктів здійснюється державною мовою України в порядку, встановленому нормативними документами та/або технічними регламентами для певних харчових продуктів.

14. Реалізація харчових продуктів на підприємствах роздрібної торгівлі дозволяється тільки протягом термінів їх придатності до споживання, що визначені нормативними документами для певних видів продуктів.

15. Працівники суб'єкта господарської діяльності зобов'язані надати споживачу необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про товари, а також на вимогу споживача – документи, якими підтверджуються їх якість і безпека, а також ціна товарів.

16. Суб'єкт господарської діяльності повинен забезпечити інформування споживачів про роздрібні ціни в грошовій одиниці України за допомогою ярликів цін (цінників) на зразках товарів, які оформляються відповідно до Інструкції про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібно́ї торгівлі та закладах ресторанного господарства, затвердженої наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 04.01.97 N 2 та зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 20.01.97 за N 4/1808.

17. Споживач має право перевірити точність ваги відпущеного товару. Контрольно-вимірювальні прилади повинні розміщуватися на видному і доступному для споживачів місці.

18. У разі придбання споживачем неякісних продовольчих товарів продавець зобов'язаний замінити їх на якісні товари або повернути споживачу сплачені ним гроші згідно з вимогами [Закону України «Про захист прав споживачів»](#).

19. Суб'єкт господарської діяльності в торговельному залі магазину на видному та доступному для споживачів місці повинен обладнати куточок споживача, де розміщуються: Книга відгуків та пропозицій встановленого зразка, витяги з цих Правил, адреси та номери телефонів [органів](#), що забезпечують державний захист прав споживачів, інша необхідна інформація.

20. Суб'єкт господарської діяльності при здійсненні продажу продовольчих товарів повинен керуватися та дотримуватися вимог Законів України «Про захист прав споживачів», «Про споживчу кооперацію», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг», Порядком провадження торговельної діяльності та правилами торговельного обслуговування населення, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 N 833, цими Правилами та іншими нормативно-правовими актами, які регулюють торговельну діяльність.

21. За порушення цих Правил суб'єкти господарської діяльності та їх працівники несуть відповідальність згідно із законодавством.

22. Контроль за дотриманням цих Правил здійснюється в установленому законом порядку.

Суб'єкт господарської діяльності повинен мати Журнал реєстрації перевірок встановленого зразка.

II. Особливості продажу окремих груп товарів

1. Хліб і хлібобулочні вироби

1.1. Суб'єкт господарської діяльності для приймання хліба і хлібобулочних виробів обладнає розвантажувальні площадки і механізовані рампи, вантажно-розвантажувальні прорізи з навісами, які захищають продукцію від атмосферних опадів.

1.2. Для збереження якості хліба і хлібобулочних виробів суб'єкт господарської діяльності оснащує приміщення спеціальним обладнанням (закриті шафи, підтоварники, стаціонарні й пересувні стелажі, контейнери, столи для нарізання хліба, хліборізки) та основним інвентарем (ножі, щипці, лопатки, виделки тощо для самостійного відбору споживачами товару, а також покривала і чохла із тканини або полімерних плівок для накриття продукції), дозволеним центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я. Здійснюючи продаж тортів і тістечок, необхідно мати холодильне устаткування.

1.3. Кожна партія продукції повинна супроводжуватися документами про якість і безпеку, у яких зазначаються дата виготовлення та година виймання хліба з печі, від якої відраховується термін придатності.

1.4. Забороняється перевантажувати хліб і хлібобулочні вироби з лотків у ящики, корзини навалом.

1.5. Забороняється зберігати хліб і хлібобулочні вироби навалом, а також установлювати обладнання з хлібом на відстані менше ніж 35 см від підлоги в підсобних приміщеннях і 60 см – у торговельному залі. Не допускається зберігання хліба разом з товарами, які мають різкий і сильний запах.

1.6. Шафи для зберігання хліба і хлібобулочних виробів необхідно щодня провітрювати протягом 1 – 2 годин і не менше одного разу на тиждень промивати теплою водою з милом і протирати 1-відсотковим розчином оцтової кислоти з подальшим просушуванням.

Покривала і чохла з полімерних плівок необхідно провітрювати і просушувати щодня, а в разі забруднення промивати теплою водою. Металевий інвентар ретельно промивається гарячою водою і насухо витирається.

1.7. Нестандартні, а також вилучені з продажу вироби повертають постачальнику в узгоджені терміни згідно з договором. Залишки хліба, сухарні та хлібні крихти, випадково забруднені вироби збирають у місткості з написом «санітарний брак» і здають у встановленому порядку.

1.8. У разі виявлення ознак захворювання на картопляну хворобу суб'єкт господарської діяльності зобов'язаний негайно повідомити про це виробника та органи санітарного нагляду, уражені вироби зняти з продажу і знищити згідно із санітарними правилами і складеним у встановленому порядку актом, а обладнання ретельно вимити.

Обладнання, де зберігалися вироби, які «захворіли» на картопляну хворобу, підлягає спеціальній санітарній обробці.

1.9. Суб'єкт господарської діяльності протягом усього робочого дня повинен забезпечити безперебійний продаж хліба і хлібобулочних виробів.

1.10. Хліб і хлібобулочні вироби можуть перебувати в продажу (при температурі не менше 6° С і відносній вологості 75 % + 5 %) після виймання з печі не більше:

36 годин – хліб із житнього і житньо-пшеничного обійного і житнього обдирного борошна, а також із суміші пшеничного і житнього сортового борошна, упакований – не більше 72 годин;

24 години – хліб із пшенично-житнього і пшеничного обійного борошна, хліб і хлібобулочні вироби масою понад 200 грамів із сортового пшеничного, житнього сіяного борошна; упакований – не більше 48 годин;

16 годин – дрібноштучні вироби масою 200 грамів і менше (включаючи бублики); упакований – не більше 32 годин.

Після закінчення цих термінів продаж хліба і хлібобулочних виробів забороняється, хліб підлягає вилученню з продажу.

1.11. Забороняється продаж хліба з наявністю плісені, сторонніх домішок, непромісів, розпливчатої форми, блідою або підгорілою шкоринкою.

1.12. У разі відпуску хліба і хлібобулочних виробів продавцем, а також у разі самостійного відбору виробів споживачами необхідно користуватися щипцями, ложечками, лопатками, виделками або смужками чистого паперу.

Забороняється відпуск неупакованого хліба і хлібобулочних виробів працівниками, які проводять розрахунки за готівку (приймають гроші).

1.13. Штучний хліб і хлібобулочні вироби масою 0,5 кг і більше на замовлення споживачів дозволяється розрізати на дві – чотири рівні частини і продавати без зважування.

1.14. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж хліба і хлібобулочних виробів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: кондитерські вироби, цукор, чай, каву, какао, борошно, крупи, макаронні вироби, сухі продукти дитячого харчування і харчові концентрати, а в магазинах, які мають кафетерії, – гарячі напої (чай, каву, какао, молоко), борошняні кондитерські вироби, цукерки тощо.

1.15. У разі відсутності в певній місцевості стаціонарних підприємств торгівлі продаж хліба і хлібобулочних виробів дозволяється із спеціалізованого транспорту та лотків тільки в упакованому вигляді.

2. Кондитерські вироби і мед

2.1. Суб'єкти господарської діяльності здійснюють приймання кондитерських виробів за якістю, маркуванням, кількістю місць і вагою.

Штучні кондитерські вироби підлягають вибірковій перевірці на відповідність ваги однієї штуки даним на етикетці.

Перевірку якості кондитерських виробів проводять за органолептичними показниками: зовнішній вигляд, форма, стан поверхні та глазури, візерунок, запах, консистенція.

Прийманню не підлягають такі кондитерські вироби: деформовані, забруднені, з невластивим запахом та сторонніми домішками, неприємним присмаком, плямами на поверхні, мокрою липкою поверхнею, сірим нальотом (на výroбах, глазурованих шоколадом), грубою зацукрованою консистенцією. Крім того, не приймаються підгорілі борошняні кондитерські вироби, з розпливчастим візерунком, помадною глазурю, що відстає від поверхні виробів, начинкою, яка виступає за край виробу, із закалом, непромісом і мед з ознаками бродіння, спінення, кислого смаку, з вологістю понад 21 відсоток та іншими дефектними ознаками, а також фальсифікований.

Суб'єкти господарської діяльності зобов'язані приймати та реалізовувати ваговий мед за наявності документів про якість та безпеку щодо відповідності його вимогам ГОСТ 19792-97 «Мед натуральний. ТУ».

Забороняється в процесі приймання кремових кондитерських виробів перекладення тістечок з кремом з лотків постачальника в тару магазину, а також реалізація їх за методом самообслуговування.

Забороняється приймання тортів, не упакованих поштучно в стандартні картонні коробки.

2.2. Кондитерські вироби і мед зберігають у приміщеннях при температурі не більше ніж +18° С і відносній вологості 70 – 75 %, а торти і тістечка – в охолоджувальних шафах при температурі 0° С ... +5° С.

Забороняється зберігання кондитерських виробів поруч з товарами, які передають вологу або мають специфічний запах.

2.3. Терміни та умови реалізації кондитерських виробів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

2.4. Перед подачею кондитерських виробів до торговельного залу перевіряють їх якість, наявність необхідного інвентарю для продажу кондитерських виробів і пакувального матеріалу.

У торговельному залі кондитерські вироби розміщують за видами і сортами:

- вагові карамель, драже, цукерки в обгортці висипають в ящики і касети прилавків і пристінних шаф;
- вагові печиво, вафлі, м'які цукерки, фруктові-ягідні та шоколадні вироби розкладають на внутрішніх полицях прилавків у тарі постачальника (ящиках, коробках, касетах);
- тістечка, рулети, кекси виставляють на прилавках у фабричних лотках і на листах;
- торти і тістечка з кремовим або фруктовим оздобленням розміщують в охолоджувальних шафах і вітринах;
- фасовані кондитерські вироби виставляють на полицях шаф, прилавках, гірках, у тарі-обладнанні;
- кондитерські вироби без обгортки викладають у вазах, на блюдах.

Забороняється виставляти у віконних вітринах натуральні кондитерські вироби.

2.5. Продаж кондитерських виробів проводять у попередньо розфасованому вигляді, поштучно, а також шляхом зважування в присутності споживача.

До продажу поштучно дозволяються сорти цукерок, які мають фабричну упаковку.

2.6. Відпуск товарів, що не мають фабричної упаковки (тістечок, відкритих цукерок, вагового печива та інших), проводять у чистій тарі (пакетах, коробках, папері) з обов'язковим застосуванням щипців, лопаток, совків та іншого інвентарю.

2.7. Забороняється продаж відходів (крихт) кондитерських виробів.

2.8. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж кондитерських виробів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: каву, чай, какао, кавові напої, мед, варення, повидло, джем, цукор, хлібобулочні вироби.

3. Крупи, макаронні вироби, борошно, крохмаль, цукор та кухонна сіль

3.1. При надходженні круп'яних, борошняних та інших сипучих товарів на підприємство роздрібною торгівлі суб'єкти господарської діяльності обов'язково звертають увагу на стан їх перевезення. Продукти мають бути надійно захищеними від атмосферних опадів та іншого зовнішнього впливу.

3.2. Вагові сипучі товари та макаронні вироби приймають за кількістю місць і вагою нетто кожного з них. Одночасно перевіряють стан зовнішньої тари, наявність маркування, відповідність виду та якості товару даним, що зазначені в супровідних документах про якість і безпеку, на маркувальних ярликах, товарних етикетках.

Штучні товари (одиниці розфасовки) перевіряють за станом упаковки, на наявність етикеток та за вагою.

3.3. Сипучі товари (крупни, борошно, цукор, крохмаль та інші) мають бути сухими, без грудочок, однорідними за кольором, з блиском і смаком, властивими для кожного виду та сорту. Макаронні вироби мають бути правильної форми, однорідними за кольором, без тріщин, крихт, з гладкою або трохи шорсткою поверхнею.

3.4. Прийманню не підлягають круп'яні, борошняні та інші сипучі товари, супровідні документи на які оформлені з порушеннями, намоклі, забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з пошкодженою упаковкою та порушеннями технології виготовлення (з невідповідними кольором чи смаком, з невластивим присмаком, запахом та сторонніми домішками), з наявністю домішок іншого виду або ґатунку, термін реалізації яких минув, без маркування та етикеток.

3.5. Крім того, прийманню не підлягають за властивими дефектними ознаками:

- крупа – з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим або іншим невластивим запахом, уражена шкідниками (для пшона та вівсяної крупни допускається слабкий специфічний присмак гіркоти, що властивий цим видам крупни);
- борошно, що хрустить на зубах, плісняве, затхле, з гірким присмаком, засмічене;
- макаронні вироби, не однорідні за кольором, з ознаками непромісу, з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим запахом, у яких уміст лому та крихт перевищує допустимі норми;
- крохмаль вологий, без хрусту, несвіжий, недостатньо промитий, без характерного блиску, з цятками на поверхні, що перевищують допустимі норми;
- цукор несипкий, липкий, з грудками непробіленого цукру, вологість якого перевищує 0,15 відсотка;
- кухонна сіль вогка або закам'яніла.

3.6. Зберігають макаронні вироби, борошно, крохмаль, цукор і кухонну сіль у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях, не уражених амбарними шкідниками, без різких коливань температури, що не перевищує +20° С, при відносній вологості повітря не більше ніж 70 відсотків.

Цукор і крупни ізолюють від сильно пахучих, а також вологих продуктів. Сіль зберігається окремо від усіх інших продуктів.

3.7. Вагові товари в мішках викладають на підтоварниках штабелем висотою не більше ніж 8 – 10 мішків на відстані не менше ніж 20 см від стін і 15 см від підлоги.

Розфасовані товари, що зберігаються в контейнерах, розміщують на відстані не менше ніж 20 см від стін. У разі зберігання більше двох тижнів мішки з борошном перекладають для запобігання злежання і зігріванню.

3.8. Терміни та умови реалізації круп, макаронних виробів, борошна, кухонної солі повинні відповідати вимогам нормативних документів.

3.9. До торговельного залу повинні надходити попередньо перевірені та підготовлені до продажу товари. Їх відпускають як у розфасованому вигляді, так і шляхом зважування в присутності споживача.

3.10. Вагові товари відбирають у присутності споживача спеціальними для кожного товару совками (для солі – дерев'яними) та відпускають у чистому пакувальному матеріалі (пакетах, папері). Забороняється добавляти до покупки відходи від продажу сипучих товарів і макаронних виробів (крихти, пил, змет) і домішки іншого ґатунку.

3.11. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж круп, макаронних виробів, борошна, цукру та кухонної солі, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші продовольчі товари: крохмаль, харчові концентрати, дріжджі, фруктові та овочеві консерви, рослинні олії, прянощі, приправи, чай, каву, какао.

4. М'ясо і м'ясопродукти

4.1. Суб'єкти господарської діяльності приймають потушне м'ясо у відрубках за кількістю туш, напівтуш чи четвертин і вагою нетто кожної з них. Одночасно перевіряють наявність тавра ветеринарного нагляду, свіжість м'яса, правильність розбирання та боїнського оброблення, відповідність угодованості накладеному тавру, ступінь охолодження.

4.2. М'ясо і м'ясопродукти фасовані перевіряють за станом упаковки, відповідності виду тварин, сорту і категорії вгодованості даним, що вказані на етикетці порції (упаковки).

4.3. Не приймають м'ясо і м'ясопродукти, супровідні документи на які оформлені з порушеннями (у тому числі щодо якості та безпеки), недоброякісні, без тавра ветеринарного нагляду, забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з неякісною технологічною обробкою, наявністю льоду або снігового нальоту, з ознаками повторного заморожування, із зміненним кольором, ознаками несвіжості (кислим, затхлим, гнилим та невластивим запахом; з наявністю слизу, плісені, цвілі, з позеленінням, ослизненням).

На кожну партію (тушу) продовольчої сировини, призначеної для реалізації на підприємствах роздрібної торгівлі в межах адміністративного району, крім документа, що підтверджує їх якість і безпеку, повинна бути ветеринарна довідка, а для реалізації в межах України – ветеринарне свідоцтво.

4.4. Крім того, прийманню не підлягають за властивими дефектними ознаками:

- м'ясо з неправильним розбиранням по хребту, погано обезкровлене, зі згустками крові, з наявними залишками внутрішніх органів, бахромок, із зачистками і зривами підшкірного жиру понад допустимі норми;
- субпродукти, не розсортовані за видами, заморожені у вигляді блоків (язики, мозок, нирки), погано оброблені, із залишками інших тканин (нирки – із сечоводами; печінка – із зовнішніми кровоносними судинами і жовчним міхуром, великими лімфовузлами, ноги – за наявності щетини або шерсті);
- м'ясо птиці з непотрошеними тушками (крім дичини), з неналежною обробкою (залишки пуху, пір'я, пеньків, саден, наявність розривів шкіри понад допустимі норми, а також синців, викривлення спини і грудної кістки);
- ковбасні вироби з в'язками батонів, що не відповідають відповідному виду виробів, неналежним маркуванням, пошкодженнями оболонки, забрудненою та вологою поверхнею батонів, з напливами фаршу над оболонкою, крихкою консистенцією, ознаками злипання, з наявністю шпикую жовтого кольору в ковбасах вищого ґатунку, а також понад допустимі норми у виробках 1-го і 2-го ґатунку, з сірими плямами на розрізі; з бульйонними і жировими набряками понад допустимі норми, блідо-сірого кольору, недоварені;

- копченості з неправильно розібраними тушами, з висмиками м'яса і жиру, за наявності бахромок і залишків щетини, сірих і зелених плям у розрізі, непроварені, непрокопчені;
- м'ясні напівфабрикати з деформацією форми, пошкодженою упаковкою та порушенням правил укладки, без етикеток, зі зміненим кольором, з консистенцією, що не відповідає ступеню готовності, з порушеннями ваги порції;
- консерви без етикеток, у немаркованих, іржавих, деформованих, з порушеною герметичністю і бомбажних банках;
- топлєні жири з різким невластивим запахом, дуже зміненим кольором, прогріклі.

4.5. Терміни, умови зберігання та реалізації м'яса і м'ясопродуктів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

4.6. Прийняті м'ясо і м'ясопродукти розміщують на короткострокове зберігання негайно при температурі охолодження не вище ніж +8° С, а для швидкокопсунних – не вище ніж +6° С. Кожний вид виробів має свої (окремі) терміни і режим зберігання.

4.7. Перед продажем заморожене м'ясо попередньо розморожують до температури -6° С у товщі м'язів біля кісток на глибині 6 см.

Потушне м'ясо розбирають на сортові відруби відповідно до схем розбирання для кожного виду тварин. Усі інші м'ясопродукти сортують за видами, категоріями, сортами.

4.8. М'ясо птиці звільняють від тари, паперової обгортки і тампонів.

4.9. Напівфабрикати, кулінарні вироби перекладають на лотки, блюда, листи.

4.10. Поверхні ковбасних виробів і копченостей протирають рушником, кінці оболонки зрізають, видаляють обв'язки, обвітрені зрізи зачищають. М'ясні хліби, шинку у формі, варені й варено-копчені окороки та інші вироби, що випускаються загорнутими в целофан або пергамент, подають на робочі місця у загорнутому вигляді. Обгортку цих виробів знімають безпосередньо під час продажу (перед нарізуванням).

4.11. Шпик зачищають від солі, а жири – від поживного верхнього шару.

4.12. Попереднє фасування ковбас і копченостей передбачається в обсягах потреби не більше одного дня реалізації, а м'яса і сирих м'ясопродуктів – 2 – 3 годин.

4.13. Підготовлені до продажу м'ясо і м'ясопродукти подають до торгового залу на робоче місце, де розміщують за видами і ґатунками в охолоджувальних прилавках і шафах. Сирі м'ясопродукти розміщують окремо від інших товарів.

4.14. М'ясо і м'ясопродукти відпускають споживачам тільки в зачищеному стані, належному товарному вигляді, без зайвих, непередбачених технологічних матеріалів і відходів нехарчового призначення.

4.15. При продажу м'яса із сортових відрубів (м'ясо з кісткою) уміст кісток у шматку не повинен перевищувати загального відсотка вмісту кісток у сортовому відрубі, установленому за категорією вгодованості для кожного виду м'яса (розбирання проводиться згідно із схемами розрубання для яловичини, свинини, баранини тощо, які вивішують на видному місці в торговельному залі).

Розбирання – це встановлений порядок розпилювання, розрубання, розрізування і відділення кісток, шкури, сухожилля, плів тощо до одержання сортових шматків, придатних для харчового використання за призначенням.

4.16. Здійснюючи продаж м'яса і м'ясопродуктів без нарізування, за згодою споживача додають не більше двох доважків, що не перевищують 10 відсотків загальної маси покупки. Доважки повинні відповідати сорту і якості товару, що відпускають.

4.17. М'ясо птиці продають цілим або розрубленим: курей, качок – на дві половини вздовж тушки, а гусей та індичок – на 2, 4, 6 і 8 частин. Відібраний товар спочатку показують споживачеві, а потім зважують.

4.18. Сирокопчені окісти розрубують згідно з порядком розбирання свинини для торгівлі без відокремлення шкіри і кісток.

4.19. Копчено-варені, знежирені, варені, закопчені та варено-копчені окісти розрубують і нарізають в установленому для кожного з цих виробів порядку і продають без кісток, шкіри і хрящів.

4.20. Рулети, шинку, буженину, карбонад, бекон, корейку, грудинку нарізають в установленому для кожного з цих виробів порядку.

4.21. На замовлення споживача продавець зобов'язаний нарізати ковбасу, копченості, шинку та інше, додержуючись санітарно-гігієнічних правил. Нарізані шматки викладають на чистий посуд або пакувальний папір за допомогою ножа або виделки.

4.22. На замовлення споживача в його присутності здійснюють приготування фаршу за прилавком лише з м'яса, придбаного на цьому підприємстві. М'ясорубки та посуд перед приготуванням ретельно промивають.

4.23. Кулінарні вироби, напівфабрикати (неупаковані), фарш відпускають за допомогою спеціальних лопаток, окремих для кожного товару.

4.24. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж м'яса і м'ясопродуктів у сирому вигляді, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) вироби з м'яса та супутні товари: ковбасні вироби, м'ясокопченості, напівфабрикати м'ясні усіх видів, кулінарні вироби, консерви м'ясні, м'ясо-рослинні, салобобові, жири топлені, спеції, прянощі та соуси в розфасованому вигляді (майонез, гірчицю, хрін, томат-пасту тощо).

5. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові

5.1. При надходженні продукції на підприємство роздрібної торгівлі обов'язково звертають увагу на стан її перевезення. Загустілі м'які кисломолочні вироби, молоко повинні бути охолодженими. Температура в товщі морозива не повинна перевищувати: -10°C – для загартованого морозива великої маси та -12°C – для дрібноштучного; для м'якого морозива – не вище -5° ... -7°C .

Перевезення молокопродуктів здійснюється тільки спеціалізованими транспортними засобами.

5.2. Прийманню не підлягають молокопродукти, доставлені з порушенням умов транспортування, які впливають на строки зберігання та стан якості.

5.3. Молоко, харчові жири та інші молокопродукти приймають за кількістю місць і вагою нетто. Одночасно перевіряють свіжість продукту, ступінь термообробки (холодом, теплом), дату і годину виготовлення, а також кінцевий термін продажу, які повинні відповідати даним, зазначеним у супровідних документах про якість і безпеку, на маркувальних ярликах, товарних етикетках.

На кожну партію свіжого молока, призначену для реалізації у межах адміністративного району, крім документа, що підтверджує якість і безпеку продукції, повинна бути ветеринарна довідка, а для реалізації у межах України – ветеринарне свідоцтво.

5.4. Штучні товари (одиниці розфасовки) перевіряють за станом упаковки, на наявність етикеток, міцність закупорювання, цілість пакетів (відсутність течі), повноту наповнення (для рідких) та за вагою.

5.5. Яйця курячі харчові перевіряють на наявність штампа категорії, забрудненість і цілість шкаралупи, вагу одного яйця, міцність жовтка, густоту білка, розмір повітряної камери (пуги). Забороняється продаж технічних і харчових неповноцінних курячих яєць та яєць качок і гусей.

5.6. Прийманню не підлягають молоко і молокопродукти без документів про якість і безпеку або з порушеннями в оформленні супровідних документів, забруднені, пошкоджені гризунами та шкідниками, з пошкодженням упаковки та порушенням технології виготовлення (із зміненням кольором та відтінками, з гірким, прогірклим, пліснявим, металевим та іншим присмаком і невластивими запахами, невідповідною консистенцією, зі сторонніми домішками, тріщинами і сколами скла), несвіжі, термін реалізації яких минув, без належного маркування та етикеток, з невідповідним умістом жиру.

5.7. Крім того, прийманню не підлягають за властивими дефектними ознаками:

- молоко з кислим і пригорілим присмаком; з ослизлюю, тягучою і густою консистенцією; з піною під шаром вершків; з ознаками бродіння; з домішками молозива; творожистою консистенцією; фальсифіковане;
- дієтичні кисломолочні продукти з перекислим або невираженим (прісним), маслянокислим, металевим, пліснявим присмаком; зі щілинами, рідкою, тягучою, спученою консистенцією; із грудочками сиру і виділеннями сироватки та газоутворенням;
- сметана з кислим, сальним, дріжджовим, прогірклим смаком і запахом; з ослизлюю, тягучою, комкуватою, сирною, пінистою консистенцією; зі сторонніми домішками та сироваткою, що виділилася;
- кисломолочні сири та сиркові маси з невираженим або кислим присмаком; з нечистим кольором та без жовтуватого відтінку; із грубою крупчатою, крихкою, тягучою, ослизлюю консистенцією та невластивим присмаком і запахом (природний колір сиру «Зелений» сіро-зелений);
- масло коров'яче вершкове зі сторонніми домішками, ушкоджене плісню, з крихкою консистенцією, гнилісним, прогірклим, сальним, іншим невластивим присмаком і запахом;
- масло топлене за наявності сколотин і розсолу;
- маргарин з присмаком гіркоти, з вираженим металевим, сальним, сирним або кислим присмаком і запахом, з борошняною або сирною консистенцією, з вологою, що стікає;
- сири, які мають порушення форми, розпливчасті, здуті, з грубою, товстою, слабкою, ослизлюю, підпрілою кірковою, з тріщинами і лишайними плямами; блідою та нерівномірною кольору, з відсутнім малюнком або його дефектами; ушкоджені підкорковою плісню (крім тих, що дозрівають за участю слизу), з гнилісними колодязями, заражені сирним кліщем;
- яйця курячі харчові, поверхня яких забруднена більше допустимих норм, з дефектами бою, харчові неповноцінні та технічні яйця (з непрозорим на просвіт умістом, з пліснявими плямами під шкарлупою, з присохлим жовтком, із змішаними білком і жовтком, з кровоносними судинами у вигляді кільця на поверхні жовтка, міражні), з різким запахом сірководню;
- дитяче харчування без позначення на етикетках (упаковках) складу, способу приготування, призначення до використання, термінів і умов зберігання; із зміненням кольором, невластивим запахом, з присмаком гіркоти;
- згущені молочні консерви без етикеток, у немаркованих, іржавих, деформованих, з порушеною герметичністю і бомбажних банках;
- сухе молоко і вершки пожовклі, з невластивим запахом, з присмаком гіркоти;
- майонез з неоднорідною консистенцією, ознаками бродіння, присмаком гіркоти (у майонезі всіх видів допускаються поодинокі бульки повітря);
- морозиво з грубою, густою, пухкою, тістоподібною і пліснявою консистенцією, із згустками та грудочками льоду, жиру, желатину, з нерівномірним кольором та глазур'ю, з кормовим, кислим, гірким і металевим присмаками та з ознаками розморожування і повторного заморожування.

5.8. Прийняті молоко і молокопродукти розміщують на короткострокове зберігання негайно при температурі охолодження не вище ніж +6° С. Морозиво зберігають у низькотемпературних прилавках-холодильниках при температурі, яка може коливатися -14° ... -12° С, не більше 48 годин.

5.9. Яйця курячі харчові зберігають окремо від пахучих і відкритих (не захищених обгорткою, упаковкою, герметичною розфасовкою) товарів, які легко передають запахи та можуть забруднюватись патогенними мікроорганізмами.

Яйця, які вже зберігалися у холодильниках та на складах, повторному охолодженню не підлягають.

5.10. Терміни та умови реалізації молока, молокопродуктів, сирів, морозива, харчових жирів, майонезу, яєць курячих харчових повинні відповідати вимогам нормативних документів.

5.11. Інструменти для нарізування, зважування і відпуску продуктів (ножі, виделки, лопатки, черпаки, мірки тощо) обов'язково промивають гарячим содовим розчином, витирають насухо чистим рушником і зберігають у відведеному для цього місці.

5.12. Перед продажем молокопродукти попередньо сортують за видами і ґатунками, перевіряють штучні та фасовані товари за станом упаковки, на наявність маркування і за вагою. Банки, пляшки та упаковки протирають від мастил і пилу. Вагові та штучні товари звільняють від тари і пакувальних матеріалів. Лотки з яйцями викладають з коробів і відбирають пошкоджені та ті, що не підлягають продажу.

5.13. Поверхні головок (брусків) сиру протирають рушником, великі головки розрізають на частини. Масло коров'яче вершкове і маргарин зачищають від штафу (поверхневого шару) з усіх боків, розділяють моноліт на менші частини.

5.14. Вагові сири (розсольні, кисломолочні, плавлені тощо), які випускаються в обгортці, подають на робочі місця в загорнутому вигляді. Обгортку цих виробів знімають безпосередньо під час продажу (або перед нарізуванням).

5.15. Обсяги попереднього фасування яєчного порошку, сухого молока, сирів, масла та інших (крім рідких) товарів передбачають у межах потреби одного дня реалізації.

5.16. Підготовлені до продажу молокопродукти викладають на лотки, блюда, листи та подають до торговельного залу на робочі місця, де розміщують за видами і сортами в охолоджувальних прилавках та шафах з урахуванням товарного сусідства.

5.17. Молоко і молокопродукти відпускають споживачам тільки свіжими, у належному товарному вигляді, без зайвих (непередбачених) технологічних матеріалів і відходів нехарчового призначення, належним чином упакованими.

5.18. Молокопродукти в опломбованій тарі розпаковують перед початком продажу, попередньо перемішують колотівкою та розливають у чистий посуд споживача за допомогою спеціального інвентарю: металевих мірок (для молока), черпаків (для вагової сметани), лопаток і ложок (для сиру). Пломби та бирки з реквізитами зберігають до кінця реалізації молокопродуктів.

5.19. Забороняється розливати над відкритими флягами та відливати з посуду споживача назад у флягу вже відміряні молокопродукти, а також залишати інвентар у тарі з продуктами. Для цього виділяється і використовується спеціальний посуд.

5.20. Забороняється продаж сирів із запліснявілою шкоринкою, крім тих, що дозрівають за участю слизу. Сичужні сири відпускають із шкоринкою.

5.21. На замовлення споживача продавець нарізає сир, дотримуючись санітарно-гігієнічних правил. Нарізані шматочки викладають на чистий посуд або пакувальний папір за допомогою ножа або виделки.

5.22. Здійснюючи продаж товару без нарізування, за згодою споживача додають не більше двох доважків, що не перевищують 10 відсотків загальної маси покупки. Доважки повинні відповідати ґатунку і якості товару, що відпускають.

5.23. Розфасовані молокопродукти та штучні сири відпускають у упаковці виробника. За бажанням споживача ці товари додатково обгортають або упаковують.

5.24. Фасоване морозиво відпускають в обгортці (упаковці) виробника при температурі -10° ... -12° С. М'яке морозиво промислового виготовлення і виготовлене на торговельному підприємстві із сумішей або сировини відпускають за вагою, розфасованим у паперові та вафельні стаканчики, креманки при температурі -5° ... -7° С.

5.25. Яйця курячі нерозфасовані споживач відбирає самостійно або за допомогою продавця, який не проводить розрахунки за готівку.

5.26. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж молока, кисломолочних продуктів, сирів, харчових жирів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) виготовлені продовольчі та супутні товари: хліб, дитяче та дієтичне харчування, ковбаси варені, майонез, кондитерські вироби, торти, морозиво, цукор, сіль та інші розфасовані продукти без специфічного запаху. За наявності належних умов і технологічного обладнання можливе приготування нескладних страв з подальшим продажем споживачам на місці: гарячого молока з печивом, вафлями, бубликами; вершків, сметани, кефіру з цукром; гарячих бутербродів з ковбасою, сиром; морозива, кондитерських виробів та тощо.

6. Риба і риботовари

6.1. Перевозять рибу та риботовари в спеціальному транспорті із закритим кузовом, внутрішня поверхня якого має бути покрита антикорозійними матеріалами. Живу рибу перевозять у спеціально обладнаних цистернах, контейнерах і бочках.

На кожен партію свіжої риби та інших гідробіонтів, призначених для реалізації в межах адміністративного району, повинна бути ветеринарна довідка, а для реалізації в межах України – ветеринарне свідоцтво.

6.2. Умови та терміни зберігання рибопродуктів повинні відповідати вимогам нормативних документів.

6.3. Живу рибу, що надійшла у продаж, поміщають в акваріуми з водою, обладнані пристроями для збагачення води киснем. Забороняється годувати живу рибу хлібом, крупою та іншими видами корму в акваріумах.

6.4. Термін зберігання і реалізації живої риби при температурі води в акваріумі +11 ... +15° С:

- осінньо-зимовий період – 48 годин;
- весняно-літній період – 24 години.

6.5. Продаж риби і риботоварів здійснюють після попередньої підготовки.

Заморожену рибу розпаковують, поміщають в охолоджувальні прилавки і звільняють від льоду.

Рибу солону викладають в окоренки з тузлуком. Солоні та копчені делікатесні риботовари розбирають, нарізають і викладають на емальовані підноси або листи в охолоджувальних прилавках.

Рибу гарячого копчення, кулінарні вироби і напівфабрикати викладають на підноси, листи та розміщують в охолоджувальних прилавках. Рибні консерви викладають на пристінні гірки, а пресерви – в охолоджувальні прилавки.

Кулінарні вироби і напівфабрикати, солоні, мариновані та пряні оселедці, кільку, хамсу й інші риботовари відбирають для відпуску спеціальними лопатками, виделками та щипцями.

6.6. Забороняється продаж риби і риботоварів, які не мають належного товарного вигляду.

Не підлягає продажу:

- жива та охолоджена риба з ознаками паразитологічних захворювань, з каламутним слизом, кислуватим запахом, тьмяною лускою, м'якою консистенцією м'яса, каламутними запалими очима;
- напівфабрикати свіжої риби;
- снула риба, покрита каламутним слизом, з кислуватим запахом, тьмяною лускою, каламутними запалими очима, м'яким водянистим м'ясом;
- охолоджена та морожена риба із зовнішніми пошкодженнями, згустками крові та синцями, почервонілими зябровими кришками, здутим животом;
- солоні риба із в'ялою консистенцією і гнилісним запахом, іржою, яка проникає в товщу;
- копчена, в'ялена, сушена риба з дефектами технологічної обробки (непрокопчена, недов'ялена,

пересушена, недосолена, з присмаком і запахом сиріої риби).

6.7. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж риби та риботоварів, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) інші товари: спеції, прянощі, соуси, олію у розфасованому вигляді.

7. Безалкогольні та слабоалкогольні напої

7.1. Приймання мінеральних та питних вод, безалкогольних і слабоалкогольних напоїв здійснюють відповідно до якості, кількості місць, об'єму, стану маркування. Перевірку якості напоїв проводять за органолептичними показниками: зовнішній вигляд, смак, аромат і колір.

При перевірці якості напоїв застосовують спеціальні показники: різкість – для квасу; насиченість і виділення вуглекислого газу – для газованих мінеральних та питних вод, безалкогольних та слабоалкогольних напоїв; консистенція – для сиропів, концентратів і екстрактів; піноутворення, висота піни та піностійкість – для пива.

Пляшки, банки з напоями повинні мати етикетки, виготовлені відповідно до чинних нормативних документів. Пастеризовані напої повинні мати додатковий напис «Пастеризоване».

На етикетці біля розливного крана автоцистерни та бочки зазначають назву напою; назву підприємства-виробника та його підпорядкованість; дату виготовлення і термін придатності або кінцевий термін реалізації, температуру зберігання; позначення нормативного документа, відповідно до якого виготовлено напій.

Забороняється приймати напої без етикеток, з наявними ознаками бою (тріщини, скол шийки), зіпсованою пробкою, загальним покаламутненням, осадом, сторонніми домішками, нехарактерним запахом і смаком; пиво – з низькою піною, що швидко опадає.

Допускаються незначні природні осади мінеральних солей тільки в мінеральних водах. Для безалкогольних та слабоалкогольних напоїв допускається наявність осаду, завислих часток, характерних для сировини, без сторонніх домішок, не властивих напою. Для нефільтрованого пива допускається наявність дріжджового осаду та слабка опалесценція.

7.2. Безалкогольні та слабоалкогольні напої зберігають при температурі 0° ... +20° С, напої бродіння 0° ... +20° С. Відносна вологість повітря у складських приміщеннях для зберігання концентратів безалкогольних напоїв не повинна перевищувати 75 відсотків.

Пиво в пляшках, металевих бочках, бочках зберігається при температурі: фільтроване непастеризоване +5° ... +12° С, фільтроване пастеризоване +5° ... +20° С, нефільтроване +2° ... 4° С. Пиво, доставлене в пивовозах, зберігається під тиском діоксиду вуглецю в ізометричних резервуарах при температурі +2° ... +12° С.

Фасовані мінеральні та питні води зберігаються при температурі +5° ... +20° С.

7.3. Терміни та умови реалізації безалкогольних та слабоалкогольних напоїв повинні відповідати вимогам нормативних документів.

7.4. Продаж безалкогольних та слабоалкогольних напоїв здійснюють на винос, на розлив у посуд споживачів, а також для споживання на місці.

Продають напої на розлив з резервуарів спеціальних дозувальних автоматів, заводських бочок, ізотермічних ємкостей.

Газована вода на бажання споживачів відпускається із сиропом і без нього. Температура води не повинна перевищувати +12° С. Газована вода може продаватися в сифонах, які наповнюються в спеціальних пунктах заправки.

Забороняється перекачувати пиво з бочок в інші ємкості, крім резервуарів спеціально дозувальних апаратів.

Продаж напоїв на розлив дозволяється тільки в чистий посуд.

Забороняється під час продажу напоїв для споживання на місці миття посуду в посудинах. Перед використанням посуду необхідно промивати чистою проточною водою чи за допомогою механічних пристроїв.

Щодня перед початком роботи і після її закінчення треба промивати водою крани бочок, сітки та змійовики, а також дно навколо шпунтового отвору.

7.5. Наповнення мірних ємкостей (колб, циліндрів) проводять до мірної позначки (риски) відповідного об'єму. У разі відпуску напоїв у посуд з вузькою шийкою необхідно використовувати лійку.

Пінисті напої наливають у мірні ємкості так, щоб після осідання піни рівень рідини був проти мірної позначки (риски).

7.6. Посуд для відпуску напоїв, циліндри для сиропу, дозатори та інший інвентар і обладнання повинні утримуватися в чистоті відповідно до санітарних вимог.

7.7. Продавці, які працюють на сатураторному устаткуванні, повинні дотримуватись інструкцій приготування газованої води та правил техніки безпеки.

7.8. Суб'єкти господарської діяльності, які здійснюють продаж мінеральної води, безалкогольних і слабоалкогольних напоїв, у тому числі пива, можуть додатково продавати у відокремлених місцях (відділах, секціях) супутні товари: морозиво, кондитерські вироби, фрукти, солоні морепродукти, тютюнові вироби тощо.

Продаж лікувальних мінеральних вод може здійснюватися також через аптечну мережу.

Начальник управління розробки,
удосконалення та впровадження
нормативних актів у сфері торгівлі
І. Петрик