

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, автопричеви, 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 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» (1393-14).

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 імпортовані харчові продукти, етикетування яких не відповідає Законам України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (771/97-ВР) та «Про захист прав споживачів» (1023-12) 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 роздрібної торгівлі та закладах ресторанного господарства, затвердженої наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 04.01.97 № 2 (з0004-97) та зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 20.01.97 за № 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» (1023-12).

19. Суб'єкти господарювання повинні забезпечити наявність на видному та доступному місці куточка покупця, у якому розміщуються інформація про найменування власника або уповноваженого ним органу, адреси і номери телефонів органів, що забезпечують захист прав споживачів.

20. Суб'єкт господарської діяльності при здійсненні продажу продовольчих товарів повинен керуватися та дотримуватися вимог Законів України «Про захист прав споживачів» (1023-12), «Про споживчу кооперацію» (2265-12), «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (4004-12), «Про безпечність та якість харчових продуктів» (771/97-ВР), «Про застосування реєстраторів розрахункових операцій у сфері торгівлі, громадського харчування та послуг» (265/95-ВР), Порядком провадження торговельної діяльності та правилами торговельного обслуговування населення, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 № 833 (833- 2006-п), 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 установленого зразка.

II. ОСОБЛИВОСТІ ПРОДАЖУ ОКРЕМИХ ГРУП ТОВАРІВ

1. Хліб і хлібобулочні вироби

1.1. Суб'єкт господарської діяльності для приймання хліба і хлібобулочних виробів обладнує 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 °C 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, непомісів, розпливчастої 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 глазур'ю, що відстає від поверхні виробів, начинкою, яка виступає за край виробу, із закалом, непомісом 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 °C і відносній вологості 70–75%, а торти і тістечка — в охолоджувальних шафах при температурі 0 °C... +5 °C.

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, фруктово-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 роздрібної 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. 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.

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

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

- **круп** з гірким або кислим присмаком, затхлим, пліснявим або іншим невластивим запахом, уражена шкідниками (для пшона та вівсяної крупи допускається слабкий специфічний присмак гіркоти, що властивий цим видам круп);
- **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.

3.4. Зберігають макаронні вироби, борошно, крохмаль, цукор і кухонну сіль у сухих, чистих, добре вентиляованих 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 крупи ізолюють від сильно пахучих, а також вологих продуктів. Сіль зберігається окремо від усіх інших продуктів.

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

3.5. 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 зігрівання.

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

3.7. 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.

3.8. 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 зміненням 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 роздрібною 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 шпигу жовтого кольору в ковбасах вищого ґатунку, а також понад допустимі норми у виробах 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 зміненням 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;
- **топлені жири** з різким невластивим запахом, дуже зміненням кольором, прогірклі.

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 швидкопсувних — не вище ніж +6 °С.

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

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

4.9. 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).

4.10. Шпик зачищають від солі, а жири — від пожовклого верхнього шару.

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

4.12. 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.

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

4.14. 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

Перевезення молокопродуктів здійснюється тільки спеціалізованими транспортними засобами.

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

5.2. 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.

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

5.4. 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 зміненним 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.

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

- **масло коров'яче вершкове** зі сторонніми домішками, ушкоджене плісінню, з крихкою консистенцією, гнилісним, прогірклим, сальним, іншим невластивим присмаком і запахом;
- **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, ослизлою, підпрілою кірочкою, з тріщинами і лишайними плямами; блідого та нерівномірного кольору, з відсутнім малюнком або його дефектами; ушкоджені підкорковою плісінню (крім тих, що дозрівають за участю слизу), з гнилісними колодязями, заражені сирним кліщем;
- **дитяче харчування** без позначення на етикетках (упаковках) складу, способу приготування, призначення до використання, термінів і умов зберігання; із зміненим 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** поживклі, з невластивим запахом, з присмаком гіркоти; майонез з неоднорідною консистенцією, ознаками бродіння, присмаком гіркоти (у майонезі всіх видів допускаються поодинокі бульки повітря);

5.6. Прийняті молоко і молокопродукти розміщують на короткострокове зберігання негайно при температурі охолодження не вище ніж +6 °С. Морозиво зберігають у

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

5.8. Перед продажем молокопродукти попередньо сортують за видами і гатунками, 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.

5.9. 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).

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

5.11. 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 приладах та шафах з урахуванням товарного сусідства.

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

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

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

5.15. 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. 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.

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

Забороняється приймати напої без етикеток, з наявними ознаками бою (тріщини, скол шийки), зіпсованою пробкою, загальним покаламутненням, осадом, сторонніми домішками.

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.

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

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

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

Забороняється приймати напої без етикеток, з наявними ознаками бою (тріщини, Щодня перед початком роботи і після її закінчення треба промивати водою крани бочок, сітки та змійовики, а також дно навколо шпунтового отвору.

7.4. 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.