

Памятка о проведении ярмарок на территории Республики Коми

В соответствии с постановлением Правительства Республики Коми от 26.04.2025 № 117 «О начале в 2025 году пожароопасного сезона на территории Республики Коми» с 30 апреля 2025 года на территории республики установлен пожароопасный сезон. Использование открытого огня при приготовлении блюд категорически запрещено.

На ярмарке **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** реализация животноводческой продукции:

1. Без ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих происхождение и безопасность продукции.
2. С истекшим сроком годности.
3. Без оттисков ветеринарных клейм на мясе сельскохозяйственных животных и субпродуктах.
4. Без маркировочных ярлыков и/или информации о дате выработки, сроках годности, изготовителе продукции.
5. Пищевых продуктов домашнего изготовления (сушеное мясо, котлеты, мясной и рыбный фарш, холодцы, колбасные изделия, а также другие изделия и мясные полуфабрикаты).
6. При отсутствии холодильного оборудования для хранения и реализации продукции, требующей определенных условий хранения.

Продавец **ОБЯЗАН**:

1. Соблюдать требования законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иные предусмотренные законодательством Российской Федерации требования.
2. Соблюдать требования, предъявляемые к продаже отдельных видов товаров.
3. При продаже товаров с использованием средств измерения (весов, гирь, мерных емкостей) установить на торговом месте соответствующие метрологическим правилам и нормам измерительные приборы.
4. Обеспечить оборудование торгового места контрольно-кассовой техникой в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
5. Иметь в наличии документы, подтверждающие происхождение товаров и их соответствие установленным требованиям, товаросопроводительные документы.
6. Иметь ценники, оформленные в соответствии с требованиями действующего законодательства.

7. Своевременно в наглядной и доступной форме доводить до сведения покупателей необходимую достоверную информацию о товарах и их производителях.

8. Иметь форму одежды, которая должна обязательно включать фартук, нарукавники, перчатки.

9. Иметь медицинскую книжку установленного образца.

Документы на реализуемый товар, медицинская книжка хранятся у продавца в течение времени работы ярмарок и предъявляются по требованию организатора (оператора), контролирующих органов, покупателей.

Кроме того, необходимо довести до потребителя информацию о наименовании, месте производства (адрес), дате производства.

Торговля на ярмарках продуктами животного происхождения должна осуществляться при наличии у продавца ветеринарных сопроводительных документов, характеризующих территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющих идентифицировать подконтрольный товар.

Ветеринарные сопроводительные документы оформляются с использованием компонента «Меркурий» ФГИС «ВетИС».

Ветеринарные сопроводительные документы, оформленные на продукцию животного происхождения, должны содержать сведения об эпизоотической ситуации места происхождения и (или) отгрузки подконтрольных товаров, результатов ветеринарно-санитарной экспертизы данной продукции или сырья, из которого она изготовлена, лабораторных исследований. Мясо, субпродукты, шпик свиной, мясо птицы должны иметь оттиск ветеринарного клейма овальной формы. Каждая партия продукции должна сопровождаться ветеринарными сопроводительными документами (для меда и продуктов пчеловодства дополнительно – паспорт пасеки).

Реализация продукции животного происхождения осуществляется только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в установленном законодательством порядке, а готовая продукция должна быть изготовлена из сырья, прошедшего такую экспертизу.

Доставка, хранение и реализация продукции должна осуществляться в оборудованных холодильными установками автомобилях, с соблюдением правил товарного соседства.

При реализации скоропортящейся продукции необходимо наличие холодильного оборудования (холодильных шкафов, прилавков, витрин).

Реализуемые пищевые продукты должны иметь четкие данные (маркировочные ярлыки/этикетки) о дате выработки, сроках годности, изготовителе и прочую информацию в соответствии с действующими

требованиями по этикированию, размещенные в доступном для потребителя месте.

С целью возможности идентификации продукции сохранять транспортную тару с этикеткой производителя, оттиски ветеринарных клейм до окончания реализации продукции.

При хранении и реализации продуктов животного происхождения должны строго соблюдаться условия, исключая совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов животного происхождения, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов.

Павильоны с оборудованием, а также все дополнительные сооружения (столы, лавочки, мусорные баки и другое оборудование) должны быть оформлены в едином стиле.

Описание павильонов для уличной торговли:

1. Ярмарочный домик – временное торговое сооружение, предназначенное для размещения торговой точки на ярмарках, рынках и других торговых площадках.

2. Металлический каркас с болтовыми соединениями (без сварных швов) с покраской в черный цвет.

3. Задняя стенка, обшитая мебельным щитом с полимерным виниловым покрытием под меловой маркер.

4. Плоская крыша из профильной трубы с порошковой окраской и обшивкой поликарбонатным сотовым стеклом прозрачного цвета.

5. Фриз домика из металла с покраской в черный цвет с топпером из ПВХ.

6. Количество входов – 2.

7. Габариты: длина – не менее 2000 мм, ширина – не менее 2000 мм, высота – до 2200 мм; площадь торгового зала – 4 м².

8. Торговая зона: прилавок из бруса, рабочее место продавца, система хранения товаров.

9. Боковые стороны из мебельного щита с торцевыми рейками.

10. Павильоны должны соответствовать требованиям пожарной безопасности (морозильный ларь или холодильная витрина; освещение; мусорное ведро; не менее 1 огнетушителя).

Хранение, доставка продукции осуществляется силами участников.

Проживание, проезд, питание за осуществляется за счет участника.

Учитывая, что ожидаемое количество посетителей составит 15 – 20 тысяч человек, необходимо обеспечить сопоставимый объем продукции с целью ее реализации.