

# Про затвердження Правил роздрібної торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією

Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків  
і торгівлі України  
від 8 липня 1997 року N 344

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України  
28 серпня 1997 р. за N 353/2157

Із змінами і доповненнями, внесеними  
наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України  
від 7 липня 1998 року N 402,  
наказами Міністерства економіки України  
від 29 серпня 2005 року N 259,  
від 9 жовтня 2006 року N 309,  
від 25 січня 2008 року N 21

Додатково див. рішення  
Державного комітету України з питань регуляторної політики та підприємництва  
від 30 січня 2001 року N 17-103/01

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 N 833 "Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування населення" **НАКАЗУЮ**:

(преамбула у редакції наказу Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

1. Затвердити Правила роздрібної торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією, що додаються.

(пункт 1 у редакції наказу Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

2. Головному управлінню з питань внутрішньої торгівлі та громадського харчування (Родіонов Ю. Ф.), Юридичному управлінню (Сервінський А. Ю.) зареєструвати цей наказ в Міністерстві юстиції України.

3. Визнати такими, що не застосовуються на території України, Правила роздрібної торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією, затвержені наказом Міністерства торгівлі СРСР від 21.01.85 N 24.

4. Управлінню інформаційного забезпечення (Загорняк О. В.) забезпечити публікацію цього наказу в газеті "Урядовий кур'єр".

Міністр

С. Г. Осика

ЗАТВЕРДЖЕНО  
наказом Міністерства зовнішніх  
економічних зв'язків і торгівлі  
України  
від 8 липня 1997 р. N 344  
Зареєстровано  
в Міністерстві юстиції України  
28 серпня 1997 р. за N 353/2157

## **ПРАВИЛА**

### **роздрібно́ї торгівлі картоплею та плодоовочевою продукцією**

(У тексті Правил слово "покупець" в усіх відмінках та числах замінено відповідно словом "споживач" у відповідних відмінках та числах згідно з наказом Міністерства економіки України від 25 січня 2008 року N 21)

#### **Загальні положення**

1. Ці Правила регламентують порядок приймання, зберігання, підготовки до продажу та продаж картоплі, овочів, башпанних культур, ягід, плодів, винограду, горіхів, грибів, плодів цитрусових, субтропічних та тропічних культур, дикорослих плодів і ягід у свіжому, сушеному, свіжозамороженому, переробленому та консервованому виді (далі - плодоовочева продукція), а також визначають вимоги у дотриманні прав споживачів щодо належної якості товарів і рівня торговельного обслуговування.

2. Правила поширюються на суб'єктів господарювання всіх форм власності, які пройшли реєстрацію в установленому порядку.

(пункт 2 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 07.07.98 р. N 402)

3. Роздрібна торгівля плодоовочевою продукцією здійснюється через спеціалізовані магазини "Овочі-фрукти", в тому числі фірмові, спеціалізовані відділи (секції) магазинів з універсальним асортиментом продовольчих товарів, відділи (секції) магазинів споживчої кооперації, стаціонарну дрібнороздрібну мережу (палатки (ятки), кіоски, павільйони), пересувну торговельну мережу (автомагазини, авторозвозки, лотки-автопричепи, столики, лотки тощо).

Порядок продажу плодоовочевої продукції у дрібнороздрібній торговельній мережі регулюється Правилами роботи дрібнороздрібно́ї торговельної мережі, затвердженими наказом МЗЕЗторгу від 08.07.96 N 369 та зареєстрованими в Мін'юсті 23.07.96 за N 372/1397.

4. В спеціалізованих магазинах по продажу плодоовочевої продукції можуть продаватися продовольчі товари у фасованому вигляді, що мають герметичну упаковку та не

потребують особливих температурних умов зберігання і реалізації, - масла рослинного походження, сіль, оцет, прянощі, мед та ін.

Абзац другий пункту 4 виключено

(згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

5. На фасаді торговельного приміщення повинна бути вивіска із зазначенням назви суб'єкта господарювання. Біля входу до цього приміщення на видному місці розміщується інформація про режим роботи.

(абзац перший пункту 5 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

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

(абзац другий пункту 5 у редакції наказу Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

У разі планового закриття торговельного приміщення (для проведення санітарних заходів, ремонту, технічного переобладнання тощо) суб'єкт господарювання повинен помістити поряд з інформацією про режим роботи оголошення про дату та період закриття.

(абзац третій пункту 5 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

6. У разі здійснення виїзної (виносної) торгівлі, а також продажу товарів з використанням інших нестационарних засобів на робочому місці продавця встановлюється табличка із зазначенням його прізвища, імені та по батькові, а також відомостей про суб'єкт господарювання, що організував торгівлю: для юридичної особи - найменування, місцезнаходження і номери телефону, для фізичної особи - підприємця - прізвище, ім'я та по батькові, номер свідоцтва про державну реєстрацію і найменування органу, що здійснив таку реєстрацію. Усі відомості оформляються відповідно до законодавства про мови.

(пункт 6 у редакції наказу Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

7. Суб'єкт господарювання зобов'язаний забезпечити стан торговельних приміщень для роздрібного продажу плодоовочевої продукції на рівні, що відповідає санітарно-гігієнічним, технологічним та протипожежним нормам, установленим для приймання, зберігання та реалізації харчових продуктів.

8. Торговельно-технологічне обладнання, що використовується при організації роздрібного продажу плодоовочевої продукції, повинно забезпечувати збереження її якості та товарного вигляду протягом всього терміну реалізації.

9. Засоби виміральної техніки, що використовуються при продажу плодоовочевої продукції, повинні бути у справному стані, мати повірочне клеймо та проходити періодичну перевірку в установленому законодавством порядку.

(пункт 9 у редакції наказу Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

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

11. Працівники, що здійснюють транспортування, зберігання і продаж плодоовочевої продукції, підлягають обов'язковому медичному огляду. Кожен працівник повинен мати особисту медичну книжку.

Працівники, які своєчасно не пройшли медичне обстеження, до роботи не допускаються.

12. Працівники суб'єкта господарювання повинні бути забезпечені форменим одягом або іншим одягом, що відповідає санітарним вимогам.

13. Суб'єкт господарювання повинен мати санітарні правила, зареєстрований санітарний журнал, медичні книжки працівників, асортиментний перелік продукції, що реалізується, а також Книгу відгуків та пропозицій встановленої форми.

(пункт 13 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

14. Працівники суб'єкта господарювання, які безпосередньо зайняті обслуговуванням споживачів, повинні мати спеціальну професійну підготовку: знати асортимент і якісні характеристики товарів, ознаки браку (вад товарів); правила підготовки товарів до продажу, викладки товарів і оформлення вітрин, способи показу і упакування товарів; правила зберігання товарів і терміни їх реалізації; порядок таврування засобів міри та ваги; правила роботи касового апарата і догляду за ним та встановлений порядок розрахунку з споживачами, види торговельного обладнання, інвентаря і правила користування ними; правила поводження з тарою; правила санітарії і гігієни; правила техніки безпеки та протипожежні засоби тощо.

15. До подачі товарів у продаж працівники суб'єкта господарювання повинні підготувати їх - перевірити якість, цілісність упаковки, розпакувати, почистити тощо.

16. Для демонстрації споживачам в торговельному залі повинна бути виставлена плодоовочева продукція, інші товари або їх зразки у повному асортименті, наявному у суб'єкта господарювання.

17. Суб'єкт господарювання повинен забезпечити позначення цін відповідно до Інструкції про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібною торгівлі та закладах ресторанного господарства, затвердженої наказом МЗЕЗторгу України від 04.01.97 N 2, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 20.01.97 за N 4/1808.

(пункт 17 із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

18. Суб'єкт господарювання зобов'язаний всіляко сприяти споживачу у вільному виборі товарів та на його вимогу надати документи, що підтверджують ціни та якість плодоовочевої продукції, інших товарів.

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

19. Розрахунки з споживачами за придбані ними товари здійснюються відповідно до законодавства.

(абзац перший пункту 19 у редакції наказу  
Міністерства економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

Оформлення і облік руху товарів та готівки на підприємствах споживчої кооперації ведеться в установленому порядку.

20. Оплачена споживачем плодоовочева продукція відпускається в тару споживача або за його бажанням в поліетиленові кульки, інший пакувальний матеріал.

21. У разі продажу плодоовочевої продукції неналежної якості продавець зобов'язаний замінити її на якісну або повернути споживачу сплачені гроші.

22. Суб'єкт господарювання повинен обладнати на видному та доступному для споживачів місці "Куточок споживача", де розміщується Книга відгуків та пропозицій, витяги з цих Правил, інша необхідна інформація.

23. Суб'єкт господарювання у своїй діяльності 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.

(пункт 23 у редакції наказу Міністерства  
економіки України від 09.10.2006 р. N 309)

24. За порушення вимог цих Правил керівник суб'єкта господарювання та безпосередньо в цьому винні працівники несуть відповідальність згідно із законодавством.

### **Приймання і зберігання**

25. Суб'єкт господарювання повинен завчасно підготувати для приймання плодоовочевої продукції ваги, тару, інструменти для відкривання тари, місця для розміщення продукції та ін.

26. Вся плодоовочева продукція, яка надходить до суб'єкта господарювання, повинна бути з відповідними супровідними документами:

товарно-транспортними накладними, прибутково-видатковими накладними, приймальними актами та ін.;

документами, що засвідчують належну якість товарів, або штампами на супровідній документації про відповідність якості товарів вимогам нормативних документів - для вітчизняних товарів;

документами, що засвідчують належну якість товарів, викладеними мовою країни-експортера і українською мовою та завіреними печаткою постачальника цих товарів, - для імпортованих товарів;

документами, згідно з якими надійшли товари, що підлягають обов'язковій сертифікації, з позначенням реєстраційних номерів сертифіката відповідності чи свідоцтва про визнання відповідності та/або декларації про відповідність, якщо це встановлено технічним регламентом з підтвердження відповідності на відповідний товар;

(абзац п'ятий пункту 26 в редакції наказу  
Міністерства економіки України від 29.08.2005 р. N 259)

копіями висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи на імпортовані товари, завіреними печаткою підприємства, що отримало оригінал висновку.

(абзац шостий пункту 26 із змінами, внесеними згідно з  
наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

27. В документах, що підтверджують належну якість свіжої плодоовочевої продукції, повинно бути вказано про відсутність в продукції нітратів, радіонуклідів і пестицидів вище норм, встановлених МОЗ.

28. Приймання імпортованої плодоовочевої продукції (підкарантинних матеріалів) дозволяється тільки при наявності:

карантинного дозволу на імпорт (транзит);

(абзац другий пункту 28 у редакції наказу  
Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

фітосанітарного сертифіката, який видається державними органами з карантину і захисту рослин країни-експортера. Фітосанітарний сертифікат повинен бути при транспортних документах, що супроводжують підкарантинний вантаж. Ввезення підкарантинних матеріалів із країн, що не мають державних органів з карантину і захисту рослин, дозволяється без фітосанітарного сертифіката з попереднім оформленням карантинного дозволу на імпорт Укрголовдержкарантину.

Видача карантинного дозволу та фітосанітарного сертифіката здійснюється відповідно до Фітосанітарних правил ввезення з-за кордону, перевезення в межах країни, транзиту, експорту, порядку переробки та реалізації підкарантинних матеріалів, затверджених наказом Міністерства аграрної політики України від 23.08.2005 N 414 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 29.09.2005 за N 1121/11401.

(абзац четвертий пункту 28 із змінами, внесеними згідно з  
наказом Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

29. Забороняється продаж товарів, що не мають відповідного маркування, належного товарного вигляду, на яких строк придатності не зазначено або зазначено з порушенням вимог нормативних документів, строк придатності яких минув, а також тих, що надійшли без документів, передбачених законодавством, зокрема, які засвідчують їх якість та безпеку.

(пункт 29 у редакції наказу Міністерства економіки України від 25.01.2008 р. N 21)

30. Плодоовочева продукція, яка надходить до суб'єкта господарювання, повинна відповідати за якістю вимогам нормативних документів.

31. Свіжа плодоовочева продукція зберігається у затареному вигляді у спеціально відведених і обладнаних, добре вентильованих приміщеннях без природного освітлення.

Картоплю, овочі, плоди, що потребують різної температури та вологості повітря, розташовують окремо.

Ящики, лотки, корзини, мішкотару з плодоовочевою продукцією розміщують у кладових на підтоварниках штабелями висотою до 1,5 - 2 метрів.

32. Зелені овочеві культури, ранню капусту салатних сортів та ягоди розташовують на короткострокове зберігання тільки в холодильних ємкостях.

Відкриті корзини та ящики із свіжими ягодами прикривають зверху легкою рідкою тканиною.

33. Фуміговані яблука і груші зберігаються в магазині не більше 24 годин.

34. Апельсини зберігаються при температурі від +2 до +6 С° і відносній вологості повітря 85 - 90 %. Плоди зелені та з прозеленню зберігаються при температурі +6° С. Строк зберігання апельсинів від 2 до 6 місяців.

Імпортні фуміговані апельсини зберігаються не більше 24 годин. У виняткових випадках строк зберігання стандартних апельсинів може бути продовжений до 5 днів, але при відсутності у партії плодів, що уражені зеленою і блакитною пліснявами.

35. Лимони зберігаються при температурі від +2 до +6 С° і відносній вологості повітря 85 - 90 %.

Світло-зелені та темно-зелені лимони для дозрівання зберігаються при температурі +6° С. Строк зберігання в залежності від сорту, строків збору та району зростання від 2 до 6 місяців.

36. Мандарини та грейпфрути зберігаються при температурі від +2 до +6° С і відносній вологості повітря 85 - 90 %. Строк зберігання в залежності від сорту, ступеня зрілості від 2 до 4 місяців.

37. Зрілі плоди інжиру зберігаються при температурі +18...+20° С не більше доби, при 0° С - до 10 днів, а при -18...-20° С і після швидкого заморожування при -45...-50° С - не більше 100 днів.

38. Гранати зберігаються при температурі +1...+2° С і відносній вологості повітря 85 - 90 % від 2 до 6 місяців.
39. Хурма зберігається при температурі 0...+1° С і відносній вологості повітря 85 - 90 %. Строк зберігання 2 - 3 місяця.
40. Плоди фейхоа зберігаються при температурі +3° С до місяця.
41. В'ялені фініки зберігаються при температурі від -2° С до 0° С і відносній вологості повітря 70 - 75 % протягом 6 - 8 місяців.
42. Плоди манго зберігаються при температурі +23...+26° С протягом 5 діб, при +10° С - 21 день, при +5° С - 1 місяць.
43. Зрілі банани зберігаються упакованими у спеціальні картонні коробки з отворами при температурі +12° С і відносній вологості повітря 80 - 85 % протягом 3 - 4 діб.
44. Зрілі ананаси зберігаються при температурі +8...+9° С і відносній вологості повітря 80 - 85 % протягом 2 - 3 днів. При кімнатній температурі ананаси зберігаються не більше двох діб.
45. Квашена капуста, солоні і мариновані огірки та помідори зберігаються в бочках і бідонах на підлозі; в склотарі на стелажах чи в ящиках, укладених на підтоварники; в поліетиленових пакетах в ящиках при температурі: капуста - від 0 до -2° С, огірки та помідори від -1 до +4° С, а при відсутності охолоджених приміщень - в кладових при температурі не вище +12° С не більше 48 годин із застосуванням примусової вентиляції у нічний час.
46. Сушені плоди, овочі та гриби зберігаються в сухому прохолодному приміщенні при температурі від 0 до +10° С і відносній вологості повітря не більше 75 % в ящиках, поліетиленових і крафтмішках, укладених на підтоварники в штабелі.
47. Консерви стерилізовані в герметичній металевій та скляній тарі зберігаються в чистих, вентиляльованих приміщеннях у дерев'яних ящиках на дерев'яних стелажах чи піддонах при температурі від 0 до +20° С і відносній вологості повітря не більше 75 %.
48. Свіжозаморожені плоди і овочі зберігаються в низькотемпературних камерах і прилавках при температурі не вище -12° С протягом 3 - 5 днів.
49. Для забезпечення контролю за температурою та відносною вологістю повітря в кладових, де зберігається плодоовочева продукція, повинні бути термометри і психрометри.

### **Підготовка до продажу та продаж**

50. Для перебирання та фасовки плодоовочевої продукції суб'єкт господарювання повинен виділити спеціальне приміщення.

Перебирання свіжих ягід, кісточкових плодів (вишень, черешень) і винограду здійснюється як до подачі до торговельного залу, так і при відпуску споживачам.

51. Картоплю, буряки, моркву, які дуже забруднені, миють у спеціальних ваннах і просушують.

Корені та листки зелених овочевих культур очищують від землі.

Ботвіну шпучного пучкового товару на вимогу споживача зрізають.

52. Якщо плоди апельсинів і бананів надійшли з холодильних камер баз без повільного прогрівання у спеціальних камерах протягом 2 - 3 діб, то плоди, не розпаковуючи, поміщають у підсобне приміщення магазину, що має температуру близьку до температури торговельного залу. В такому приміщенні плоди витримуються 1 - 2 дні для повільного прогрівання. До продажу допускаються тільки зрілі плоди свіжих бананів, зачищені, розсортировані по товарних сортах.

53. Плодоовочева продукція, підготовка якої до продажу методом самообслуговування здійснюється в магазинах, фасується в бавовняні або поліетиленові сітки, плівки та інші пакувальні матеріали, в'яжеться в пучки і маркується.

54. До торговельного залу плодоовочева продукція повинна надходити тільки така, що відповідає вимогам нормативних документів. Відбраковка нестандартної та неякісної продукції повинна здійснюватись до пред'явлення її споживачу.

55. Плодоовочева продукція із підсобного приміщення магазину подається до торговельного залу в тарі-обладнанні чи викладається на полицях, гірках і прилавках, виставляється в лотках, корзинах, касетах, ящиках, коробках, візках, іншому обладнанні та інвентарі.

Продаж товарів, термін реалізації (зберігання) яких минув, забороняється.

56. Суб'єкт господарювання повинен до початку торгівлі забезпечити в торговельному залі наявність плодоовочевої продукції в повному асортименті, наявному у суб'єкта господарювання, та в достатній кількості.

У процесі реалізації запаси плодоовочевої продукції повинні систематично поповнюватися.

57. Працівники суб'єкта господарювання повинні стежити за якістю плодоовочевої продукції, що реалізується, і в разі її зниження доводити це до адміністрації для вирішення питання про можливість подальшої реалізації продукції або її відповідної переоцінки.

58. На всіх зразках плодоовочевої продукції або інших товарів, що виставлені в торговельному залі, повинні бути ярлики цін (цінники).

На плодоовочеву продукцію ярлики цін (цінники) оформлюються із зазначенням:

для вагових товарів - назви товару, сорту, ціни за один кілограм або сто грамів;

для розфасованих товарів - назви товару, сорту, ціни за кілограм або сто грамів, ваги одиниці розфасовки, ціни за одиницю розфасовки (пакет, сітка, пучок тощо);

для штучних товарів та розфасованих в пляшки - назви товару, ваги або місткості, сорту, ціни за штуку.

59. При продажу переробленої продукції (квашеної, солоні, моченої та маринованої) працівники суб'єкта господарювання зобов'язані застосовувати відповідний спеціальний інвентар (ложки, виделки, совки, друшляки, лопатки тощо), який повинен щоденно оброблятися у відповідності з вимогами санітарних правил і зберігатися в спеціально відведених для цього місцях.

60. Капуста квашена, баклажани та перець фаршировані, гриби солоні і мариновані відпускаються разом із соком, розсолем чи маринадом у відсоткових відношеннях, відповідних вимогам нормативних документів, виписка з яких повинна бути у "Куточку споживача".

При продажу іншої солоні та маринованої продукції рідина додається на прохання споживача після зважування.

61. Забороняється продаж плодоовочевих консервів у скляній та жерстяній тарі з дефектами: бомбаж, хлопавки, підтечна, іржа на корпусах металевих банок та на поверхні кришок і кроненпробок на скляних банках і пляшках, з пробойнами і наскрізними тріщинами, з виправленим закаточним швом, з деформацією корпуса, а також в тарі, не очищеній від мастила та забруднень.

62. Забороняється відпуск споживачам плодоовочевої продукції у забруднені папір, скляний або інший посуд.

Забороняється перекладати, переливати з тари споживача солоні, мариновані овочі та іншу продукцію із вмістом вологи в місткість, з якої вона відпущена.

63. При реалізації кавунів не дозволяється їх продаж недозрілими і перезрілими. Для визначення зрілості кавунів при реалізації робиться надріз на кожному плоді. На вимогу споживача дозволяється продаж кавунів без надрізання.

64. Торгівля ананасами і бананами у холодну пору року на вулиці не дозволяється через можливе їх застуджування, що призводить до зниження смаку та аромату плодів.

65. При відпуску картоплі, овочів та фруктів допускається зважування їх в інвентарній тарі, на якій на видному для споживачів місці чітко позначено її вагу.

66. Працівники, що здійснюють продаж плодоовочевої продукції, зобов'язані відпускати її споживачам повною мірою і вагою.

67. Забороняється змушувати споживачів до придбання будь-яких додаткових товарів до основної покупки або одержання замість здачі будь-яких товарів.

68. Для створення зручностей споживачам магазини можуть приймати від споживачів попередні замовлення на доставку плодоовочевої продукції додому. Для цього в магазинах вивішують відповідні оголошення, де зазначаються умови та тарифи за доставку.