

Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами и общественного питания в период проведения массовых мероприятий.

При выездной торговле продуктами питания, организации питания быстрого обслуживания с целью предотвращения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений необходимо обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

В соответствии п. 8.2. СП 2.3.6.1079-01 при проведении массовых общественных мероприятий в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания необходимо согласовывать ассортимент реализуемых блюд с ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в районах.

Запрещается реализация продукции повышенного эпидемического риска, мучных кондитерских изделий с кремом, студней, паштетов, заливных и др.

На предприятиях обязательно выполнение следующих санитарно-эпидемиологических требований:

- продукты питания должны приниматься в чистой, сухой, без посторонних запахов и нарушений целостности таре и упаковке;
- соблюдать сроки годности пищевых продуктов и обеспечить условия хранения, транспортирования и реализации продукции в соответствии с требованиями нормативных документов;
- продавец должен иметь документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции, а также информацию об изготовителе продукции (фактический адрес, контактный телефон);
- продавец должен быть в чистой санитарной одежде (включая специальный головной убор), носить нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес, иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с данными медицинских осмотров и обследований и отметкой о прохождении гигиенического обучения.
- в ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства в промышленной потребительской упаковке, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности;
- приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществлять с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства.
- для отпуска продукции использовать только одноразовую посуду и приборы;
- соблюдать правила личной гигиены;
- для сбора мусора установить емкости (мусоросборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» от 12.04.2011 N 302и.

В целях предотвращения возникновения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, осуществляющим деятельность по оказанию услуг общественного питания и торговли, гостиничных услуг и временного проживания необходимо провести дополнительные противоэпидемические и профилактические мероприятия:

- организовать обследование работников предприятий на носительство кишечных инфекций;
- усилить контроль за состоянием здоровья декретированного контингента работников, ежедневный допуск к работе осуществлять строго после осмотра рук и опроса работников с соответствующей регистрацией в журнале «здоровья»;
- обеспечить своевременный ремонт неисправного санитарно-технического оборудования, систем водоснабжения и канализации;
- соблюдение порядка обработки инвентаря и продуктов, разделки, хранения пищевых продуктов и их использование;
- обеспечить строгое выполнение всех технологических режимов (температура, время выдержки и др.) процессов переработки пищевой продукции;
- руководителям предприятий рекомендуется взять под личный контроль выполнение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Согласно ст. 11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой деятельностью обязаны:

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний.

При наличии письменных сообщений о фактах нарушений санитарного законодательства и (или) законодательства в сфере защиты прав потребителей Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия проводятся выездные проверки, административные расследования.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения массового мероприятия.

Транспортирование готовой продукции осуществляется в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки). Каждая емкость с пищевыми продуктами должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия. Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

В целях контроля приготовленных блюд на стационарном предприятии отбираются суточные пробы. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными ложками в промаркированную стерильную стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.

В соответствии с требованиями Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь благоприятные органолептические свойства. Хозяйствующие субъекты, осуществляющие деятельность по водоснабжению населения, обязаны обеспечить соответствие качества питьевой воды требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24.

В случае организации привозного водоснабжения, транспортировка воды должна осуществляться исключительно специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт установленного образца. Персонал, имеющий непосредственное отношение к сбору, транспортировке и распределению воды должен пройти предварительный и периодический медицинский осмотры в соответствии с положениями Приказа Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)