

Для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и обеспечения защиты прав потребителей при проведении Межрегионального фестиваля, проведение которого запланировано в ближайшие дни в Усть-коксинском районе Республики Алтай, специалисты Роспотребнадзора предлагают участникам мероприятия, планирующим оказывать услуги общественного питания учесть недостатки, возникавшие при проведении фестиваля в предыдущие годы.

В ходе рейдовых проверок Роспотребнадзора выявлялись нарушения, создающие угрозу здоровью потребителей пищевой продукции, что создавало риск возникновения массовой инфекционной и неинфекционной заболеваемости среди участников праздника.

Работали лица без личных медицинских книжек, без прохождения медицинских осмотров, не прошедшие санитарно-гигиеническое обучение и аттестацию. Допускалась реализация пищевых продуктов лицами без санитарной одежды, в том числе лицами в грязной личной одежде, с нарушением условий хранения пищевых продуктов. На непродовольственные товары не были оформлены ценники. 11 объектов по оказанию услуг общественного питания из 17 подавших заявки на участие в фестивале не были обеспечены подводом систем водоснабжения и канализации, все 6 объектов торговли пищевыми продуктами так же не были обеспечены подводом водоснабжения. Некоторые объекты не были обеспечены холодильным оборудованием.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения и обеспечения защиты прав потребителей в ходе подготовки и проведения межрегионального фестиваля «Родники Алтая» рекомендуем:

1. Не допускать наличия посторонних лиц в производственных и складских помещениях
2. Для сбора мусора и пищевых отходов предусмотреть отдельные контейнеры с крышками. Мусоросборники очищать при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергать очистке и дезинфекции. Прилегающую территорию содержать в чистоте.

3. Создать необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом и посетителями. Обеспечить наличие умывальников с подводом к ним воды и отвода сточных вод; постоянное наличие мыла, полотенец.

4. Для временного хранения полуфабрикатов и готовых блюд до их реализации предусмотреть наличие холодильного оборудования. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

5. Организовать работу на полуфабрикатах высокой степени готовности, для которых используются малогабаритное технологическое оборудование, достаточное количество посуды и приборов одноразового использования.

6. Все помещения, оборудование и инвентарь содержать в чистоте. Текущую уборку проводить постоянно, своевременно и по мере необходимости. Применять моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые использовать в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранить в специально отведенных местах в таре изготовителя.

7. При работе технологического оборудования исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

8. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

9. Запрещается использовать: продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу (кроме дичи); яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек",

"бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые; пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; продукцию домашнего изготовления.

10. Запрещается: изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов; изготовление макарон по-флотски; использование творога из непастеризованного молока; приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока; использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения; переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке; использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога; приготовление кисломолочных напитков.

11. В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации.

12. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий: наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов; наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары; использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов; осуществление жарки непосредственно перед реализацией; наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

Кроме этого необходимо учесть требования, указанные в приложении № 1 к распоряжению главы администрации МО «Усть-Коксинский район» № 222 от 27.06.2017г., опубликованные в газете «Уймонские вести» от 29.06.2017г. № 26 (стр. 11).

Уважаемые юридические лица и индивидуальные предприниматели, помните, лишь соблюдая указанные требования, вы сможете гарантировать безопасность реализуемой продукции, и фестиваль станет настоящим праздником для всех его участников.