

Управление Роспотребнадзора по Костромской области с учетом текущей эпидемиологической ситуации по заболеваемости острыми кишечными инфекциями, в т.ч. сальмонеллезом, обращает Ваше внимание на необходимость принятия дополнительных мер по профилактике острых кишечных инфекций (далее - ОКИ), в т.ч. сальмонеллеза, при предоставлении услуг торговли пищевыми продуктами и оказания услуг общественного питания на ярмарках, праздничных мероприятиях муниципальных образований.

Индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам НЕОБХОДИМО руководствоваться МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания Населения», включение данных рекомендаций в программы ХАССП при изготовлении продукции общественного питания, в т.ч. по обработке яиц, соблюдению технологических процессов изготовления продукции;

При организации вышеуказанных услуг при проведении ярмарок и праздничных мероприятий в муниципальных образованиях особое внимание необходимо обратить на следующие моменты:

- реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции;
- поступающая на реализацию пищевая продукция должна быть маркирована и иметь товаросопроводительные документы, обеспечивающие ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность;
- маркировочные ярлыки сохранять до окончания реализации пищевой продукции;
- реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки;
- торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами, для мытья рук, с учетом подведения воды. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики;
- нестационарные торговые объекты, при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета;
- передвижные средства, используемые при организации развозной и развозной торговли, по окончании рабочего дня, должны подвергаться санитарной обработке;
- не допускается реализация на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования;
- реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде;
- для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов;
- при реализации пищевой продукции должны обеспечиваться: ежедневная уборка, наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес, контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции;
- обратная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта, хранение обратной тары на прилегающей к объекту территории не допускается;
- продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой;
- наличие условий и строгое соблюдение продавцами правил личной гигиены;
- продавец должен иметь при себе личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;
- наличие павильона (палатка, тент и прочее), подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;
- наличие одноразовой посуды и столовых приборов;
- жарку блюд осуществлять непосредственно перед их реализацией;
- наличие условий и строгое соблюдение работниками правил личной гигиены;
- осуществлять мойку использованного инвентаря и тары в стационарном - предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.