

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
по Республике Саха (Якутия)
(Управление Роспотребнадзора
по Республике Саха (Якутия)
ул. Ойунского, д. 9, г. Якутск,
Республика Саха (Якутия), 677027
тел.8(4112) 35-16-45 тел./факс 8(4112) 35-09-55
E-mail: yakutia@14.rosпотребнадзор.ru
[http:// www.14.rosпотребнадзор.ru](http://www.14.rosпотребнадзор.ru)

10.12.2019 14-00-05/47-4787-2019

На № _____ от _____

Министру предпринимательства,
торговли и туризма Республики Саха
(Якутия)
Высоких И.С.

Руководителю Департамента
предпринимательства,
потребительского рынка, развития
туризма и транспорта ГО «город
Якутск»
Василенко С.Н.

Председателю Национальной
ассоциации рестораторов, отельеров и
туризма "Ассоциация гостеприимства
Республики Саха (Якутия)»
Тымыровой Т.А.

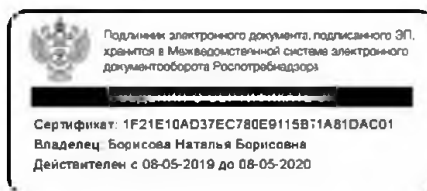
Об обеспечении санитарно-
эпидемиологического благополучия
населения г. Якутска в период подготовки
и проведения новогодних мероприятий

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди населения Управление Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия) вносит предложение «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения г. Якутска в период подготовки и проведения новогодних мероприятий». Информацию необходимо довести до сведения руководителей предприятий общественного питания для использования в работе.

Приложение на 4 л. в 1 экз.

С уважением,
Заместитель руководителя

Ермеева А.П.
8(4112) 356272



Н.Б. Борисова



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

по Республике Саха (Якутия)

(Управление Роспотребнадзора
по Республике Саха (Якутия))

ул. Ойунского, д. 9, г. Якутск,

Республика Саха (Якутия), 677027

тел.8(4112) 35-16-45 тел./факс 8(4112) 35-09-55

E-mail: yakutia@14.rospotrebnadzor.ru

http:// www.14.rospotrebnadzor.ru

Руководителям предприятий
общественного питания г. Якутска

10.12.2019 № 14-00-05/53-4789-2019
На № _____ от _____

Об обеспечении санитарно-
эпидемиологического благополучия
населения г. Якутска в период подготовки
и проведения новогодних мероприятий

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди населения в период подготовки и проведения новогодних мероприятий, организаторам необходимо учесть требования при оказании услуг общественного питания, в том числе кейтеринговых услуг на территории г. Якутска. Требования, предъявляемые к местам реализации пищевой продукции регламентированы СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Новогодние корпоративы, банкеты - массовые мероприятия организовывать строго в зарегистрированных объектах общественного питания, имеющих полный набор помещений и условия для приготовления и хранения пищи, укомплектованные технологическим и холодильным оборудованием (рестораны, кафе, столовые). Накануне новогодних мероприятий обязательно необходимо организовать проведение санитарного дня с закрытием объекта на один день. Общее количество посетителей и объем приготовленной пищи не должен превышать проектных мощностей и расчетных возможностей технологического и холодильного оборудования. Не допускается изготовление продукции впрок с большим запасом и реализация с нарушением срока хранения. Организация банкетов с широким ассортиментом скоропортящейся продукции в клубах, домах культуры, в помещениях музыкальных салонов и дискотек, в танцполе, не имеющих условий и не гарантирующих безопасность готовой продукции, несет угрозу здоровью и жизни человека.

Рекомендации по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима в местах общественного питания:

Требования к санитарно-техническому обеспечению

1. Обеспечить рабочее состояние системы водоснабжения, канализации, вентиляции.

2. Обеспечить наличие и рабочее состояние технологического оборудования, в том числе холодильного. Провести размораживание, мытье и дезинфекцию холодильного оборудования. Соблюдать товарное соседство продуктов в холодильниках.

3. Провести замену неисправного технологического оборудования, перегоревших ламп в светильниках, не захламлять производственные помещения тарой, обеспечить своевременный вывоз отходов.

4. Строго соблюдать поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала.

Требования к приему и хранению сырья, пищевых продуктов

5. Обеспечить прием (закуп) качественного продовольственного сырья и пищевых продуктов с обязательным наличием сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов (качественные удостоверения, декларации о соответствии, сертификаты соответствия, ветеринарные справки). Не складировать в холодильниках, в проходах и коридорах испорченные продукты, в том числе овощи. Соблюдать сроки и условия хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, особенно скоропортящихся, не хранить открытыми в холодильниках (майонез, заправки, соусы); правила товарного соседства (отдельно хранить молочные, мясные, рыбные продукты; сырье, полуфабрикаты и готовые к употреблению продукты). Не замораживать приготовленные продукты. Очищенный картофель, овощи хранить в холодной воде не более 2 часов, сырые овощи, зелень, используемые в блюдах без термической обработки, выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 мин. с ополаскиванием проточной водой. Салаты в незаправленном виде хранить при температуре в виде хранить при температуре 4+2 С не более 6 час. Заправлять салаты следует непосредственно перед отпуском. Проводить бракераж каждого блюда, записывать в журнале.

6. Провести производственный лабораторный контроль воды питьевой холодной, горячей, готовых блюд, контроль качества уборки (смывы БГКП с разделочного инвентаря, посуды, спецодежды, рук персонала), дезрастворов на активность хлорсодержащих веществ. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции принять меры по устранению нарушений, повторно исследовать удвоенное количество образцов.

7. Использовать только промаркированный разделочный инвентарь.

8. Соблюдать режим мытья посуды (для столовой посуды, кухонной посуды), обеспечить рабочее состояние посудомоечных машин, прокалывание столовых приборов, в моечных вывесить инструкцию мытья столовой и кухонной посуды, не использовать губчатый материал для мытья посуды.

9. Соблюдать режим обработки яйца, используемого для приготовления блюд. Промаркировать емкости, вывесить инструкцию обработки яиц.

Требования, предъявляемые к персоналу

10. Допускать к работе постоянный и временно привлеченный персонал с пройденным медицинским осмотром, санитарно-гигиеническим обучением, вакцинацией против гепатита А и дизентерии. Назначить приказом ответственное лицо для ежедневного (перед началом смены) осмотра открытых поверхностей тела

работников на наличие гнойничковых заболеваний, результаты осмотра регистрировать в специальном журнале. Работников с нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с ОРВИ, катарам верхних дыхательных путей к работе не допускать.

11. Иметь в наличии аптечку первой медицинской помощи, не допускать использование лекарственных форм с истекшим сроком годности.

12. Провести инструктаж с персоналом по соблюдению правил личной гигиены (при изготовлении блюд снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти, не застегивать одежду булавками), готовить только в специальной одежде, убирать волосы, использовать маски, перчатки, антисептики для обработки рук.

Требования к содержанию помещений

13. Провести дератизационные, дезинсекционные мероприятия, обратив особое внимание на складские помещения, кладовые. Строго соблюдать дезинфекционный режим, концентрацию активного хлора 0,015%.

14. Обновить уборочный инвентарь, промаркировать, выделить отдельный персонал и инвентарь для санитарных узлов. Регулярно промывать и дезинфицировать баки для сбора пищевых отходов, оснастить крышками.

15. Организовать проведение генеральных уборок всех помещений, технологического оборудования, обеденных залов, санитарных узлов с применением моющих, дезинфицирующих средств. При необходимости провести косметический ремонт входных зон, моечных, санитарных узлов.

16. Проводить регулярную очистку ступеней и входных площадок от снега, наледей, обеспечить нескользящее покрытие, уборку прилегающей территории, вывоз отходов.

Требования к соблюдению законодательства в сфере защиты прав потребителей

17. Обеспечить наличие вывески с указанием наименования организации, места нахождения, режима работы.

18. Обеспечить наличие информации для потребителя, наличие лицензии на право розничной реализации алкогольной продукции.

19. Обеспечить наличие книги отзывов и предложений.

20. Обеспечить наличие полного меню с указанием компонентного состава, выхода блюд, пищевой и энергетической ценности.

21. Обеспечить опрятный вид, корректность обслуживающего персонала (официантов, барменов).

Требования при оказании кейтеринговых услуг

22. Соблюдать требования Санитарных норм при оказании кейтеринговых услуг или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания (приготовление блюд и доставка их к месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом):

- Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках - холодильниках и других аналогичных емкостях

снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия. Осуществлять транспортирование готовой продукции 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 (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. 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

- Соблюдать условия раздачи: вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, порционирование блюд производить в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

Напоминаем, что с вступлением в силу с 1 июля 2013г. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» нарушения условий хранения пищевых продуктов, нарушения при приготовления блюд, несоответствия качества готовых продуктов квалифицируется по ч.1 и ч.2 статьи 14.43 КоАП РФ (нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов), а также нарушения ТР повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан).

Нарушение по ч.1 ст.14.43 КоАП РФ влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей; на должностных лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на юридических лиц - от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

Нарушение по ч.2 ст.14.43 КоАП РФ влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от двух тысяч до четырех тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой; на должностных лиц - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от тридцати тысяч до сорока тысяч рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо без таковой; на юридических лиц - от трехсот тысяч до шестисот тысяч рублей.

Заместитель руководителя



Н.Б. Борисова