



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

2021 - 2027



Буркова

Елена Владимировна

Заместитель заведующего организационно-методическим отделом, врач по гигиеническому воспитанию

ЦЕЛЬ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Обеспечение безопасности и безвредности для человека:

- биологических,
- химических,
- физических
- и иных факторов среды обитания
- и условий деятельности

при оказании услуг общественного питания населению,

несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека,

угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний

**ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
НАСЕЛЕНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ
ПРИНЦИПАМИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

- **обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья** потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- **соответствие энергетической ценности** ежедневного рациона энергозатратам;
- **соответствие химического состава** ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение **максимально разнообразного** здорового питания и оптимального его режима;
- применение технологической обработки и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- **обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований** на всех этапах обращения пищевых продуктов;
- **исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий.**

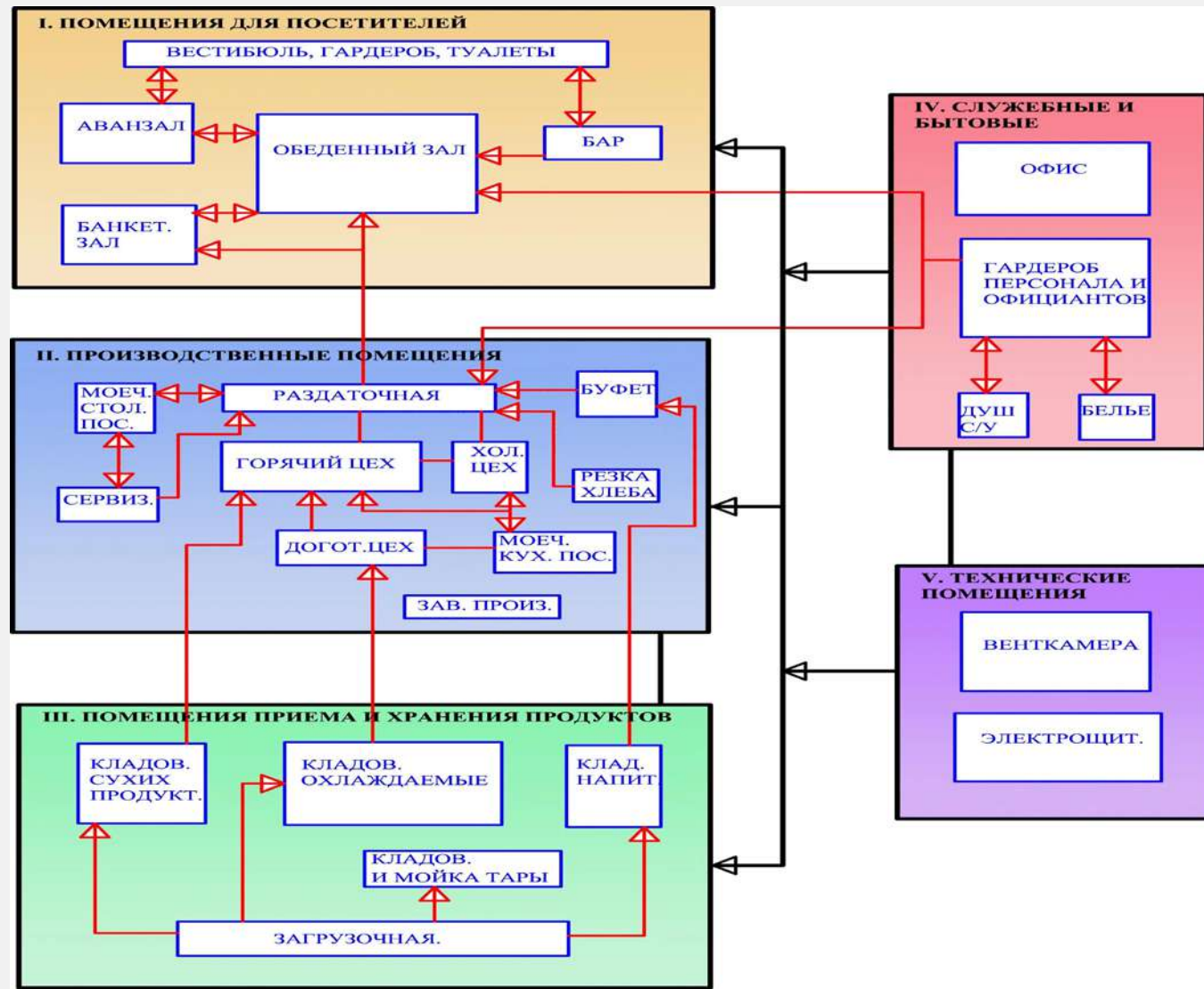
САНПИН 2.3/2.4.3590-20
"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"

- 1. Область применения
- 2. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания
- 3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на **предотвращение вредного воздействия биологических факторов**
- 4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на **предотвращение вредного воздействия химических факторов**
- 5. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на **предотвращение вредного воздействия физических факторов**
- 6. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)
- 7. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения
- 8. Особенности организации общественного питания детей
- Приложения 1-13.

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ
К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
НАПРАВЛЕННЫЕ НА ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО
ВОЗДЕЙСТВИЯ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ**

- Производственный контроль основывается на принципах ХАССП
- Прием продукции
- Соответствие готовых блюд, напитков и кулинарных изделий **требованиям ТР ТС и Единым санитарным требованиям**
- Реализация готовых блюд **без оказания услуг** общественного питания только **при наличии** документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)- ст. 5,21 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- **Не требуются документы** - при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

ПЛАНИРОВКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ



СТ.10, 14
ТР ТС 021\2011
«О безопасности
пищевой
продукции»

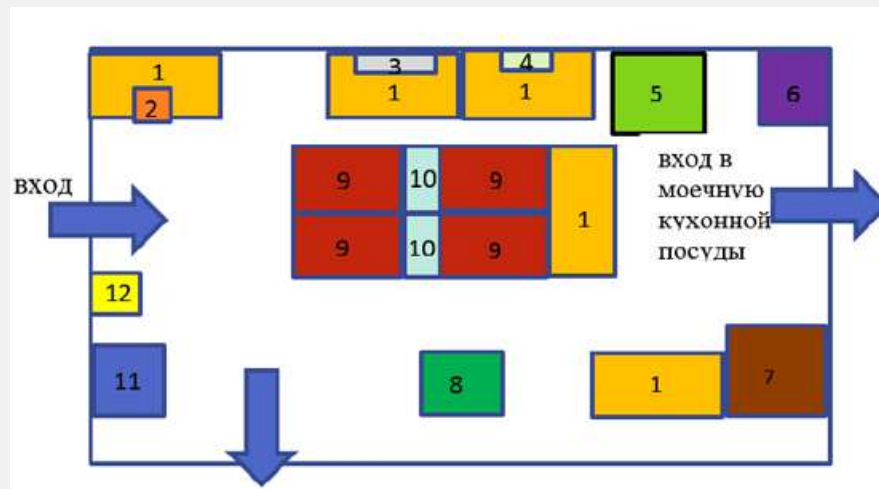
ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), РЕАЛИЗАЦИИ

- необходимые технологические процессы производства (изготовления) пищевой продукции;
- последовательность и поточность технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- контроль за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ОКАЗЫВАЮЩИЕ УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЗ ВЫПУСКА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В СВОБОДНОЕ ОБРАЩЕНИЕ

Последовательность (поточность) технологических процессов исключающих встречные потоки:

- сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции,
- использованной и продезинфицированной посуды,
- встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.



На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья **не допускается!**

АССОРТИМЕНТ

Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах:

- технологическая карта
- технико-технологическая карта
- технологическая инструкция

ГОСТ 31987-2012

Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА – ДОКУМЕНТ, СОДЕРЖАЩИЙ РЕЦЕПТУРУ И ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКЦИИ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДАЧИ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ).

В РЕЦЕПТУРЕ УКАЗЫВАЮТ НОРМЫ РАСХОДА ПРОДУКТОВ БРУТТО И НЕТТО НА ОДНУ ИЛИ БОЛЕЕ ПОРЦИЙ, ИЛИ НА ОДИН ИЛИ БОЛЕЕ КГ, ВЫХОД (МАССУ НЕТТО) ПОЛУФАБРИКАТОВ И ВЫХОД ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ, БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ, БУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ).

ГОСТ 31987-2012 УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОСТРОЕНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ

Примерный образец технологической карты

 наименование организации и предприятия

Источник рецептуры <*> _____

Технологическая карта № ____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, (г, кг)	Масса нетто или полуфабриката, (г, кг)	Масса готового продукта, (г, кг)	Масса на __ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации (1)
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности (2): белки •....., жиры •....., углеводы •....., калорийность •.....					
(1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты.					
(2) Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар):

Калькулятор, технолог (при наличии):

ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

- технологическое оборудование холодильное
- моечное оборудование
- инвентарем
- посуда (одноразового использования, при необходимости)
- тара

Статья 5 технического регламента Таможенного союза
«О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011),

Решение
Комиссии
Таможенного
союза от
28.05.2010 N 299
(ред. от
08.12.2020) "О
применении
санитарных мер
в таможенном
союзе" (с изм. и
доп., вступ. в
силу с 08.01.2021)
16 раздел

ВОДОСНАБЖЕНИЕ

- 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к системам горячего централизованного водоснабжения направлены на:
 - - предупреждение загрязнения горячей воды высоко контагиозными инфекционными возбудителями вирусного и бактериального происхождения, которые могут размножаться при температуре ниже 60 гр., в их числе *Legionella Pneumophila*;
 - - минимизацию содержания в воде хлороформа при использовании воды, которая предварительно хлорировалась;
 - - предупреждение заболеваний кожи и подкожной клетчатки, обусловленных качеством горячей воды.
- 2.4. Температура горячей воды в местах водоразбора независимо от применяемой системы теплоснабжения должна быть не ниже 60 °С и не выше 75 °С.

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»



ВЕНТИЛЯЦИЯ

- Приточно-вытяжная вентиляция производственных помещений **отдельно** от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.
- Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
- В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции с противопыльными и бактерицидными фильтрами.



Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться **бактерицидное оборудование** в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

ОТХОДЫ

Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ

"Об отходах производства и потребления" (с изм. и доп., вступ. в силу с 14.06.2020)



**Отходы, состоящие из
животных тканей**



**Отходы
жизнедеятельности
продуктивных животных**



**иные
(ТО, ТБО, мусор)**

ПОРЯДОК ОБРАЩЕНИЯ С НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ



До утилизации



УЧЕТ



Хранение в
специальном
месте,
исключающем
свободный доступ



наличие документированной процедуры, предусматривающей порядок действий с несоответствующей продукцией.



УБОРКА

- Отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах
- **Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений**



МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ

- Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

(ст. 11. п.6 ТР ТС 021/2011)

(п. 2.21, 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302 Н

«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) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»



МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР РАБОТНИКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Периодичность	Специалисты	Исследования	Противопоказания к работе
1 раз в год	<p>Врач-Терапевт Врач-психиатр Врач-нарколог</p> <p>Дерматовенеролог</p> <p>Оториноларинголог</p> <p>Стоматолог</p> <p>*Инфекционист (проводится по рекомендации врачей-специалистов)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Рентгенография грудной клетки • Исследование крови на сифилис • Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф <u>при поступлении на работу</u> (и в дальнейшем - по эпид. показаниям) • Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год (либо по эпид.показаниям) • Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу и в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям) <p>+ клинический анализ крови + клинический анализ мочи + электрокардиография + биохимический скрининг</p> <p>Осмотр женщин акушером-гинекологом с проведением бактериологического и цитологического исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; • гельминтозы; • сифилис в заразном периоде; • лепра; • педикулез; • заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; • заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; • гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; • инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов; • озола

ВАКЦИНОПРОФИЛАКТИКА

Федеральный закон от 17.09.1998 N 157-ФЗ

"Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"

Статья 10. Профилактические прививки по эпидемическим показаниям

- Решения о проведении профилактических прививок по эпидемическим показаниям принимают **главный государственный санитарный врач Российской Федерации**, главные государственные санитарные врачи субъектов Российской Федерации.

Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н

«Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

Прививки для работников общественного питания:

(см. Постановление главного государственного санитарного врача по субъекту)

Сайт Управления – Документы – Постановления

- [Против вирусного гепатита А](#)

- [Против шигеллезов](#)

- [+ Корь](#)

- [+ Грипп](#)



ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ И АТТЕСТАЦИЯ

– при приеме на работу и далее постоянно

(раз в 2 года)

«Санитарный минимум»

Гигиеническое обучение посредством:

- ❖ Лекций
- ❖ Семинаров
- ❖ Инструкций
- ❖ Плакатов

ОСМОТР СОТРУДНИКОВ

- **Ежедневный осмотр** работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.
- Результаты осмотра должны заноситься в **гигиенический журнал** на бумажном и/или электронном носителях.
- Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Гигиенический журнал (сотрудники)

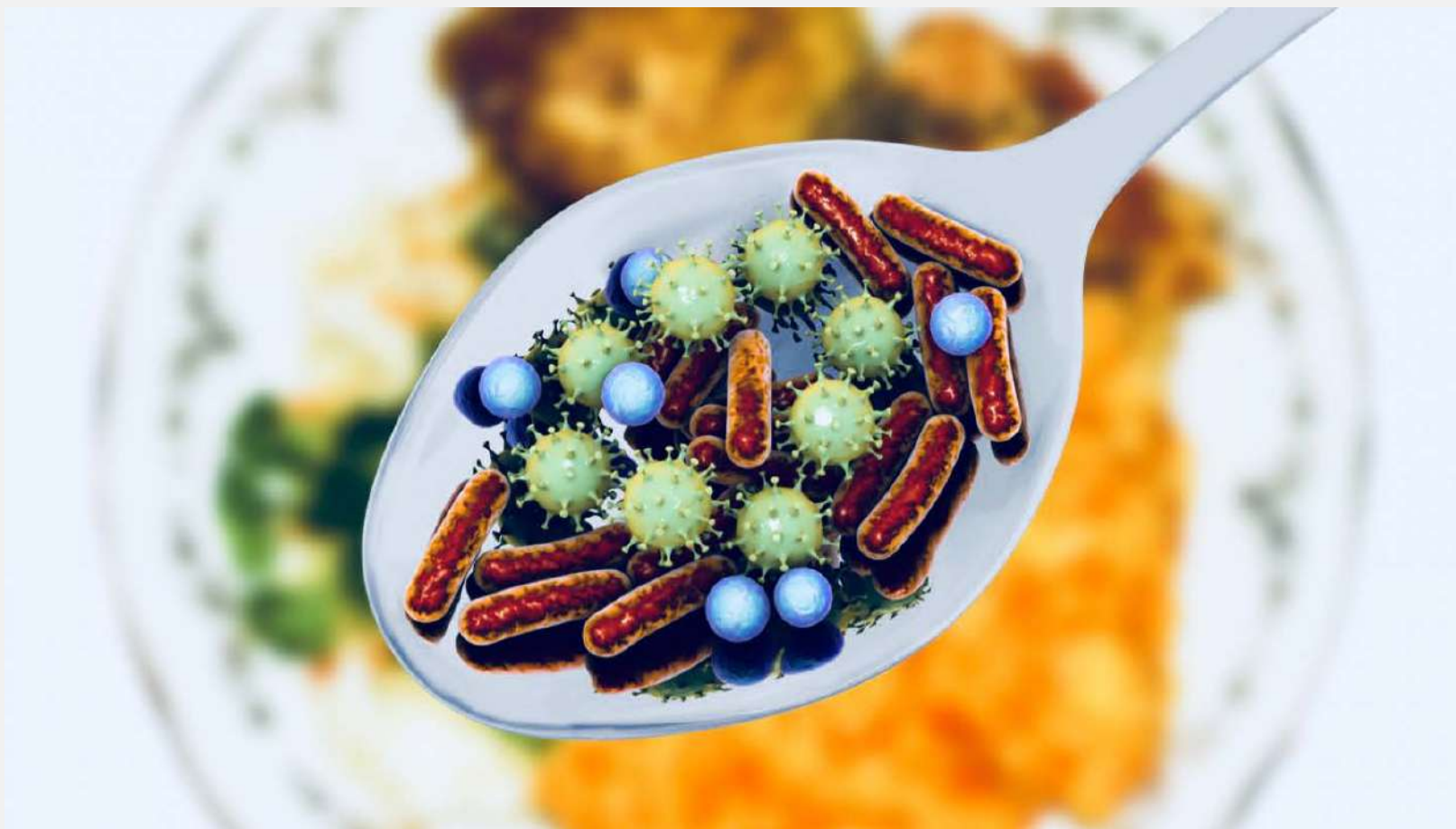
N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							
...							



ОГРАНИЧЕНИЯ

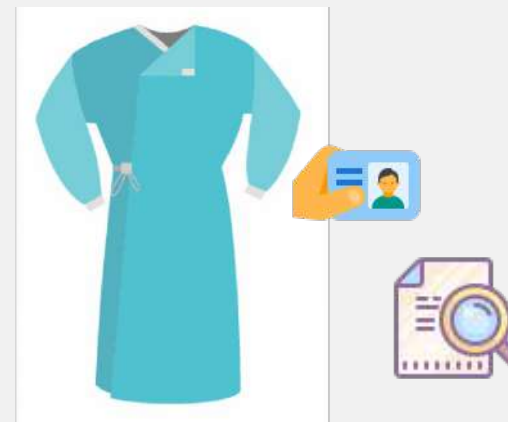


**ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО
ВОЗДЕЙСТВИЯ
БИОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ**



ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ПРИЕМУ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

«Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться **специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства**» (№ 29-ФЗ ст. 19 п.4)



Федеральным законом
от 19.07.2011 N 248-ФЗ
с 21 октября 2011 года
**отменено требование наличия
санитарного паспорта**

на специально предназначенные или специально оборудованные
транспортные средства для перевозки пищевых продуктов.

КАК ПЕРЕВОЗИТЬ?

«...условия, исключаящие **соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств** пищевой продукции»

(ТР ТС 021/11)

- Отдельные лотки или контейнеры;
- Последовательная укладка;
- Защита продукции при загрузке, передвижении и выгрузке;
- Материалы кузова из надлежащего материала;
- **Скорпортящиеся продукты** транспортируют специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом;

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции **допускается при условии наличия герметической упаковки**, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ



- ❖ Достаточное количество
- ❖ Безопасный материал
- ❖ Строгое соблюдение технологических потоков
- ❖ Маркировка кухонного инвентаря
- ❖ Санитарная обработка инвентаря



Рекомендуемая маркировка

"СМ" - сырое мясо,
"СР" - сырая рыба,
"СО" - сырые овощи,
"ВМ" - вареное мясо,
"ВР" - вареная рыба,
"ВО" - вареные овощи,
"МГ" - мясная гастрономия,
"Зелень",
"КО" - квашеные овощи,
"Сельдь",
"Х" - хлеб,
"РГ" - рыбная гастрономия.

ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ РИСКА **МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО И
ПАРАЗИТАРНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ** ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ РАБОТНИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ
ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОБЯЗАНЫ

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- **использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе**

**ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ РАЗМНОЖЕНИЯ
ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ
НЕ ДОПУСКАЕТСЯ**

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности

**ДЛЯ ИСКЛЮЧЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНОГО
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО И ПАРАЗИТАРНОГО
ЗАГРЯЗНЕНИЯ**

- **при реализации** населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;
- **при перевозке и хранении** пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;



ЧТО ТАКОЕ РИСК?



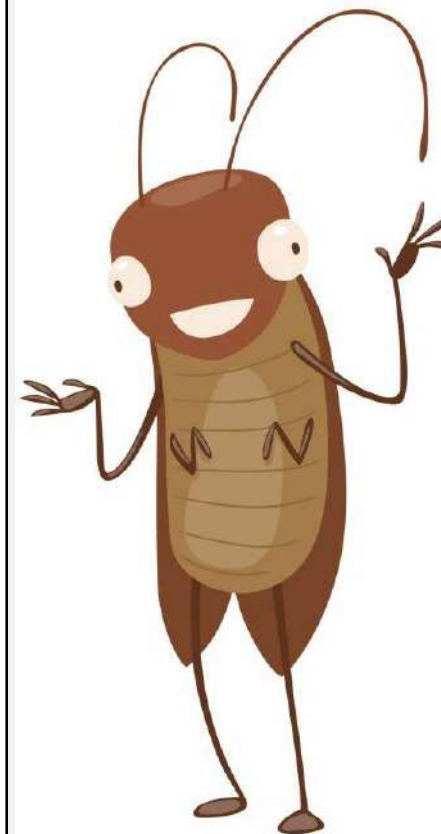
**– это вероятность причинения вреда
жизни или здоровью**

Объекты анализа риска:

- Продукция
- Процессы
- Персонал
- Оказание услуги общественного питания



РОСТ БАКТЕРИЙ ЗА 24 ЧАСА



АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМЫЕ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

Заболевания, связанные с
инфекционными агентами,
передающимися с пищей

- Сальмонеллезы
- Дизентерии
- Вирусные гастроэнтериты
(ротавирусная, энтеровирусная
инфекции)

Пищевые
отравления

- Стафилококковый токсикоз
- Ботулизм



ИНФЕКЦИЯ = РИСК ЗДОРОВЬЮ

Основные причины возникновения риска

Нарушения технологии производства пищевой продукции

Пересечение технологических потоков

Нарушения условий транспортировки и хранения пищевой продукции

Нарушение режимов мытья и дезинфекции оборудования

Несоблюдение гигиены персоналом

Острые кишечные инфекции (ОКИ)

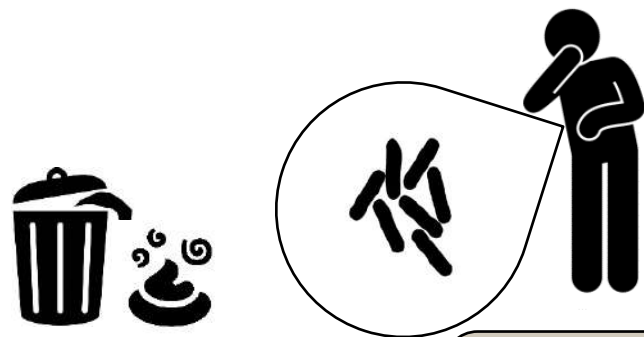
– одна из ведущих групп инфекций, обусловивших в 2018 году более 816 000 случаев заболеваний в России.

- I. ОКИ неустанов.этиологии
- II. Ротавирусная инфекция
- III. Сальмонеллез

Государственный доклад «О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения в Российской Федерации в 2018 году»

ОСТРЫЕ КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ

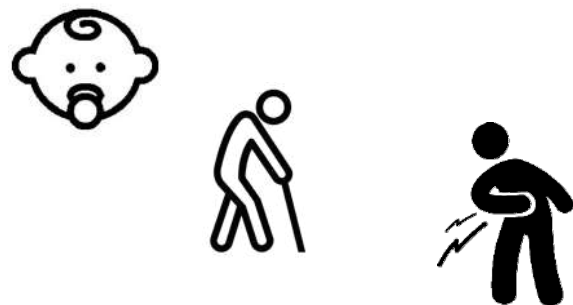
Источник инфекции



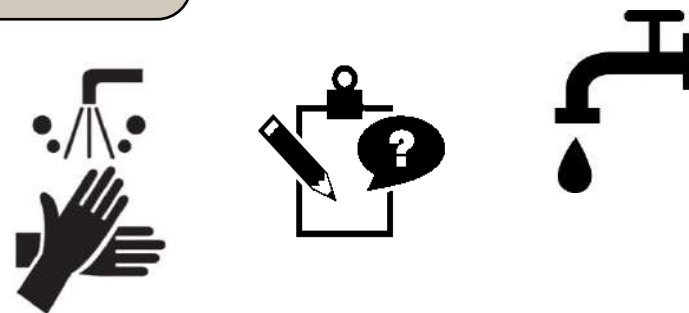
Пути и факторы передачи



ОКИ



Группы риска

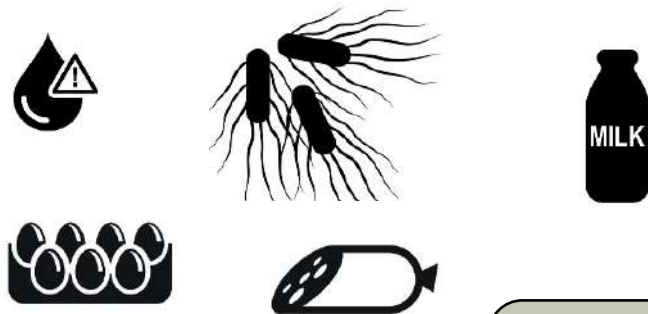


Профилактика





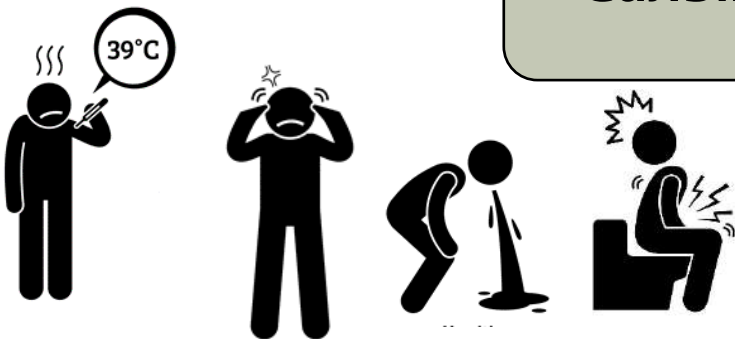
Возбудитель и подозрительные продукты



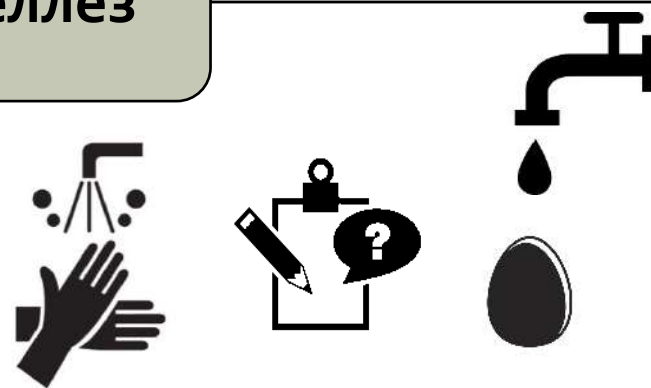
Пути и факторы передачи



Сальмонеллёз



Симптомы



Профилактика

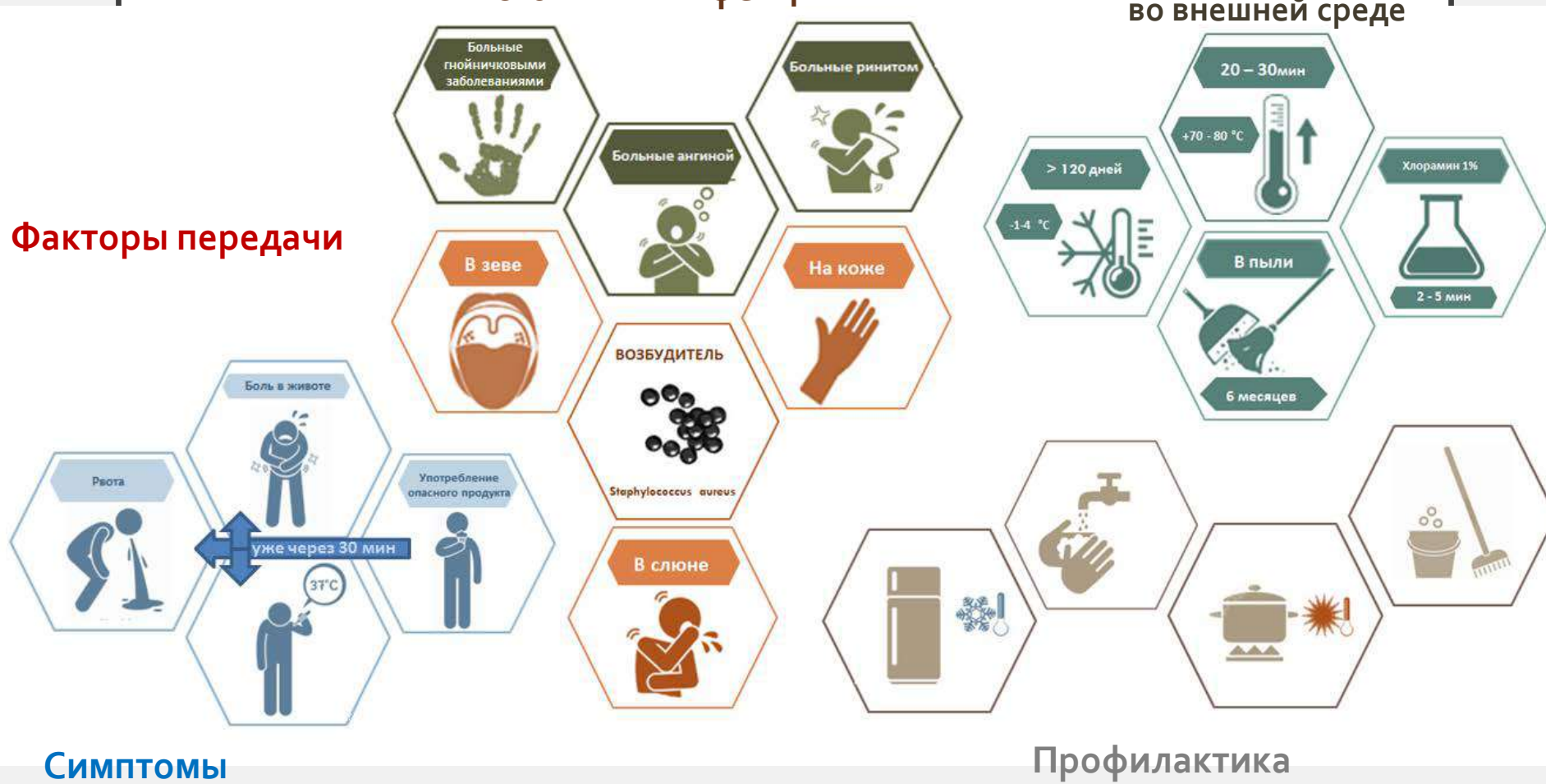


СТАФИЛОКОККОВЫЙ ТОКСИКОЗ

Источники инфекции

Устойчивость
во внешней среде

Факторы передачи





БОТУЛИЗМ

ЧТО ЗДЕСЬ ОБЩЕГО?





CLOSTRIDIUM BOTULINUM



- 1 грамм токсина = 100 000 000 мышей
(1 грамм = 1 000 000 мкг)
- Смертельная доза для человека – **35 мкг**

**ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ, ИМЕЮЩИХ МЕНЕЕ 25 ПОСАДОЧНЫХ
МЕСТ
ДОПУСКАЕТСЯ**

- Хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.
- Наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА МАНГАЛАХ, ЖАРОВНЯХ, РЕШЕТКАХ, КОТЛАХ НА УЛИЦАХ

- полуфабрикаты изготавливаются в стационарных предприятиях общественного питания;
- павильон (палатка, тент и прочее), подключен к сетям водопровода и канализации, и 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;
- одноразовая посуда и столовые приборы;
- жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;
- условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;
- мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.



ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ХИМИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

- Контроль дозирования пищевых добавок (рецептуры и установленные нормы соблюдения требований к их хранению).
- Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012)

ИНГРЕДИЕНТЫ, ОБЛАДАЮЩИЕ АЛЛЕРГЕННЫМИ СВОЙСТВАМИ

1. арахис и продукты его переработки;
2. аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
3. горчица и продукты ее переработки;
4. диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
5. злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
6. кунжут и продукты его переработки;
7. люпин и продукты его переработки;
8. моллюски и продукты их переработки;
9. молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
10. орехи и продукты их переработки;
11. ракообразные и продукты их переработки;
12. рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
13. сельдерей и продукты его переработки;
14. соя и продукты ее переработки;
15. яйца и продукты их переработки.

Подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011.

ФРИТЮРНЫЕ ЖИРЫ

- Ежедневный контроль.
- Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее 3-х месяцев.



МОЮЩИЕ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА

- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).
- **Контроль** за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться **в соответствии с программой производственного контроля.**



Моющие и дезинфицирующие средства .

1. Свидетельство о государственной регистрации
2. Декларация о соответствии
3. Методические указания по применению



ИНСТРУКЦИЯ № 1/07 по применению средства "Жавельон/НовелтиХлор" фирмы "Ете. Линоз", Франция для целей дезинфекции

Инструкция разработана ФГУН НИИ дезинфектологии Роспотребнадзора Авторы: Федорова Л.С., Пантелеева Л.Г., Панкратова Г.П., Сукиасян А.Н. Настоящая Инструкция вводится взамен МУ №11-3/294-09 от 14.12.2001 г.

1. Общие сведения

1.1. Средство «Жавельон/НовелтиХлор» производится в виде таблеток весом 3,35 г, содержащих в качестве действующего вещества натриевую соль дихлоризоциануровой кислоты. При растворении 1 таблетки в воде выделяется 1,5 г активного хлора (АХ).

Выпускается в пластиковых банках с безопасной крышкой по 150 и по 300 таблеток. Средство хорошо растворяется в воде. Водные растворы прозрачные, бесцветные, с легким запахом хлора.

Срок годности средства - 3 года со дня изготовления. Срок хранения рабочих растворов - не более трех суток.

1.2. Средство «Жавельон/НовелтиХлор» обладает антимикробным действием в отношении бактерий (включая микобактерии туберкулеза), вирусов (включая ВИЧ и возбудителей парентеральных вирусных гепатитов), грибов рода Кандида и Трихофитон. Добавление к растворам 0,5 % моющего средства не снижает антимикробной активности при обеззараживании поверхностей.

1.3. По параметрам острой токсичности средство по ГОСТ 12.1.007-76 относится к 3 классу умеренно опасных веществ при введении желудок и к 4 классу мало опасных веществ при нанесении на кожу, по классификации К.К.Сидорова мало токсично при парентеральном введении (4 класс токсичности), в виде паров при ингаляционном воздействии умеренно опасно по классификации химических веществ по степени летучести (3 класс), оказывает местно-раздражающее действие на кожу и выражено на слизистые оболочки глаз, не обладает сенсибилизирующим действием.

Рабочие растворы при однократных аппликациях не оказывают местно-раздражающего действия на кожу и слизистые оболочки глаз и вызывают сухость и шелушение кожи при многократных нанесении. В аэрозольной форме (при использовании способа орошения) вызывают раздражение органов дыхания и слизистых оболочек глаз.

ПДК для хлора в воздухе рабочей зоны - 1 мг/м³.

1.4. Растворы средства «Жавельон/НовелтиХлор» предназначены для дезинфекции поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, резиновых коврик, посуды, игрушек, предметов ухода за больными, изделий медицинского назначения, в том числе однократного применения, белья, уборочного инвентаря при инфекциях бактериальной (включая туберкулез), вирусной и грибковой (кандидозы, дерматофитии) этиологии в ЛПУ, инфекционных очагах, на коммунальных объектах, предприятиях общественного питания; для заключительной дезинфекции в детских учреждениях, для проведения генеральных уборок, а также для дезинфекции населением в быту (в соответствии с этикеткой для быта).

2. Приготовление рабочих растворов

2.1. Рабочие растворы средства «Жавельон/НовелтиХлор» готовят в эмалированных, стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения определенного числа таблеток в воде (таблица 1).

Таблица 1

Приготовление рабочих растворов	
Содержание активного хлора	Количество таблеток на 10 л воды
0,015	1
0,03	2
0,06	4
0,1	7
0,2	14
0,3	20

3. Применение средства «Жавельон/НовелтиХлор»

3.1. Растворы средства «Жавельон/НовелтиХлор» используют для дезинфекции изделий медицинского назначения из коррозионно-стойких металлов, стекла, полимерных материалов, резины; предметов ухода за больными, посуды, белья, поверхностей в помещениях, жесткой мебели, игрушек, санитарно-технического оборудования, резиновых коврик, уборочного материала по режимам, представленным в таблицах 2-5, способами погружения, протирания и орошения.

3.2. Изделия медицинского назначения полностью погружают в дезинфицирующий раствор так, чтобы слой раствора над ними был не

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ

- Контроль температуры блюд на линии раздачи с помощью термометра с целью минимизации риска теплового воздействия для потребителя
- Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать **технологическим документам**



КЕЙТЕРИНГ

- Количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.
- Предприятия общественного питания должны разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.
- Вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия.
- Комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться **не ранее чем за 3 часа** до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.



ДОСТАВКА ДЛЯ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

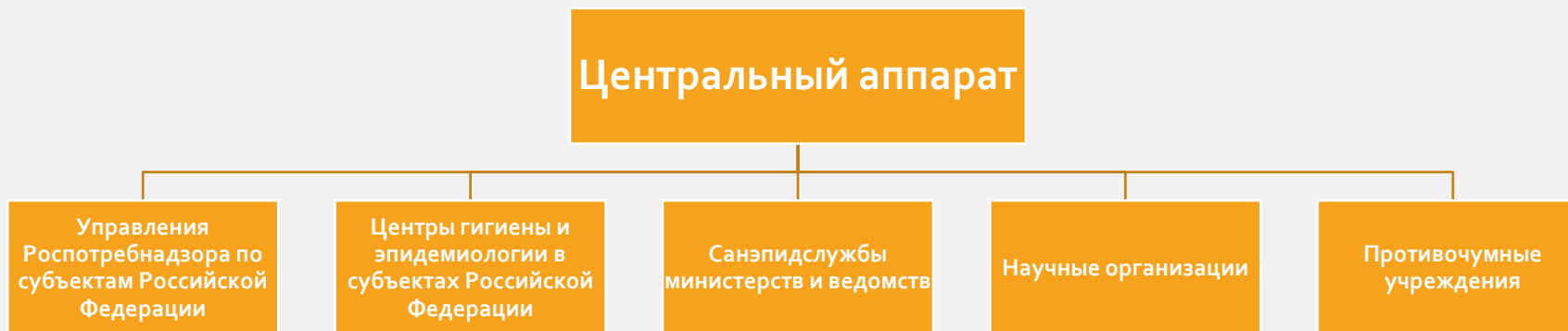
- Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком.
- На ярлыке должны быть указаны:
- название, адрес предприятия общественного питания;
- дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
- наименование пищевой продукции;
- фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.
- Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия.

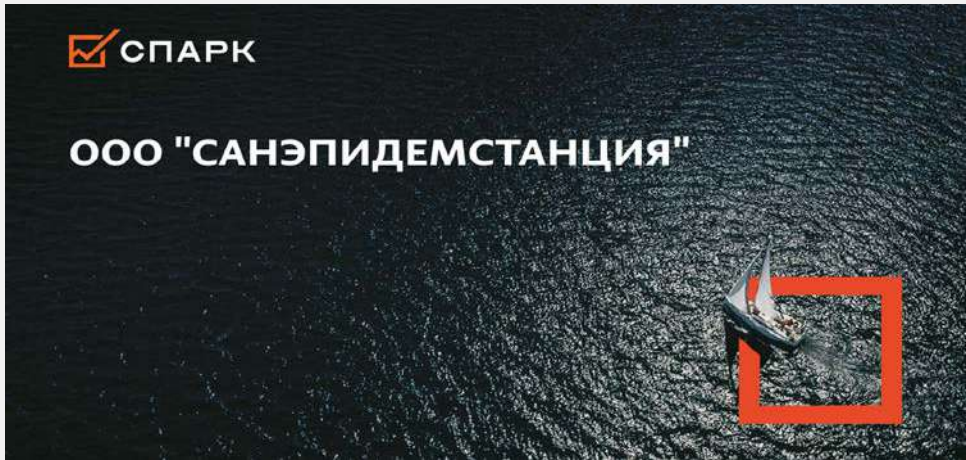
Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях **не должен превышать 3 часа** (включая время их перевозки).





Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека







ПРОВЕРКИ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫХ ОРГАНОВ РОСПОТРЕБНАДЗОРА

Генеральная прокуратура РФ
ФГИС «Единый реестр проверок»

Главная страница Открытые данные **Поиск проверок** Новости

Учетный номер КНМ ИНН ОГРН Наименование проверяемого лица

Дополнительные параметры...

Искать

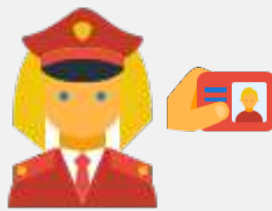
Федеральный закон от 26 декабря 2008 года **№ 294-ФЗ**

"О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля"

ПЛАН ПРОВЕРОК
до 31 декабря

Проверки:

- ПЛАНОВЫЕ
- ВНЕПЛАНОВЫЕ



Место для фото

УДОСТОВЕРЕНИЕ ФС № _____

Место гербовой печати

работает в должности: _____

Место подписи

Дата выдачи _____

Руководитель _____

Подпись козарту при оформлении документа

ФС № _____

инициалы и фамилия _____





ПЛАНОВЫЕ ПРОВЕРКИ

- **Статья 26.2. Особенности организации и проведения в 2019 - 2020 годах плановых проверок при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля в отношении субъектов малого предпринимательства**

Плановые проверки в отношении ЮЛ и ИП, отнесенных к субъектам малого предпринимательства, не проводятся!

с 1 января 2021 по 31 декабря 2021

Исключения:

- 1) плановые проверки в рамках видов государственного контроля (надзора), по которым установлены категории риска, классы (категории) опасности, а также критерии отнесения деятельности и (или) используемых ими производственных объектов к определенной категории риска либо определенному классу (категории) опасности;
- 2) ЮЛ и ИП, осуществляющих виды деятельности, перечень которых устанавливается Правительством Российской Федерации;
- 3) при наличии информации о том, что в отношении указанных лиц ранее было вынесено вступившее в законную силу постановление о назначении административного наказания за совершение грубого нарушения, или административного приостановления деятельности либо принято решение о приостановлении и (или) аннулировании лицензии (и с даты окончания проведения проверки, по результатам которой вынесено такое постановление, прошло менее трех лет).
- 4) проверки, проводимые по лицензируемым видам деятельности;



Риск-ориентированный подход

при проведении плановых проверок

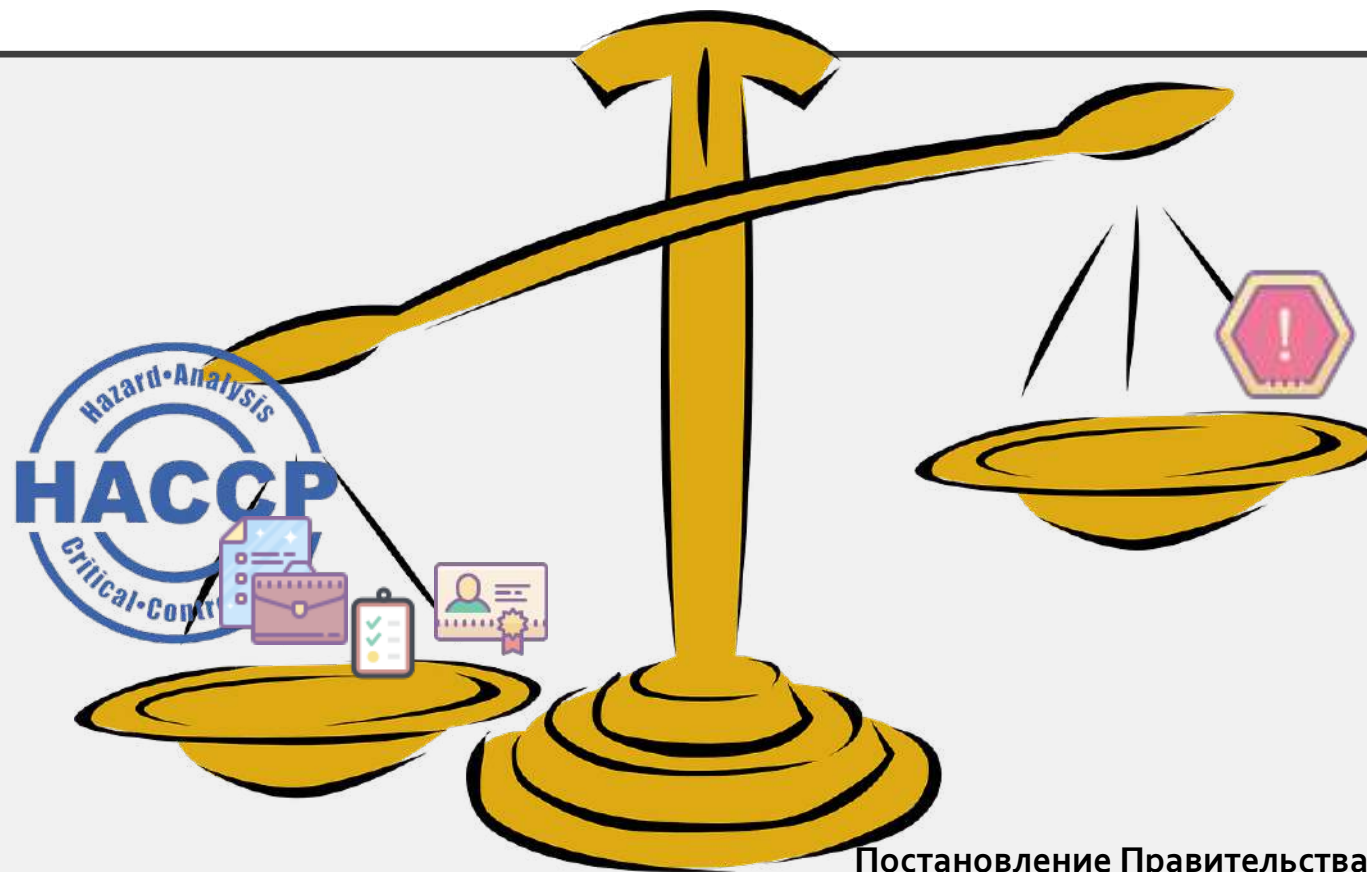


Категория риска	Частота проверок
Чрезвычайно высокий риск	1 раз в год
Высокий риск	1 раза в 2 года
Значительный риск	1 раз в 3 года
Средний риск	не чаще 1 раза в 4 года
Умеренный риск	не чаще 1 раза в 6 лет
Низкий риск	плановые проверки не проводятся

- **Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ** «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»



ИЗМЕНЕНИЕ КАТЕГОРИИ РИСКА



Постановление Правительства от 17.08.2016 N 806

"О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора) и внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации"



ЧЕК-ЛИСТ

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

или список **ОСНОВНЫХ КОНТРОЛЬНЫХ ВОПРОСОВ**

при проведении плановой проверки

на предприятиях (объектах) общественного питания

№	Вопросы, отражающие содержание обязательных требований	Ответы на вопросы ¹	Реквизиты нормативных правовых актов, с указанием их структурных единиц, которыми установлены обязательные требования
6. Оборудование, инвентарь, посуда, тара			
6.1	Имеется ли на предприятии (объекте) общественного питания в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара: - изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами; - промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым продуктом?		пункты 6.1, 6.2, 6.5, 6.8, 6.10, 9.8, 16.5, 18.2 СП 2.3.6.1079-01; пункт 1 статьи 15 ТР ТС 021/2011
6.2	Находится ли оборудование, инвентарь, посуда, тара в соответствии с требованиями к маркировке?		

- приказ Роспотребнадзора от 18.09.17г. № 86о



**внутренний санитарный аудит по
соблюдению обязательных требований**



ВНЕПЛАНОВЫЕ ПРОВЕРКИ

(ст.10, ФЗ № 294):

- истечение срока исполнения ранее выданного предписания;
- мотивированное представление должностного лица по результатам обращений и заявлений;
- возникновение угрозы и причинение вреда жизни, здоровью граждан;
- нарушение прав потребителей (при условии, что заявитель обращался и его требования не были удовлетворены);
- нарушение требований к маркировке товаров;

(ст. 13, ФЗ №29)

- При организации и проведении мероприятий по государственному надзору **в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий предварительное уведомление о начале проведения внеплановой выездной проверки юридических лиц или индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство пищевой продукции, и (или) оборот пищевой продукции, и (или) оказание услуг общественного питания - не требуется!**
- (абзац введен Федеральным законом от 31.12.2014 N 532-ФЗ)



СРОКИ ПРОВЕРОК

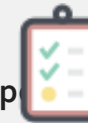
Не могут превышать 20 рабочих дней

с учетом режима работы проверяемых лиц

Общий срок проведения **плановой выездной** проверки субъектов малого предпринимательства, не может превышать:

- **50 часов** для одного малого предприятия в год
- **15 часов** для одного микро-предприятия в год

Плановые проверки предприятий общественного питания осуществляются при помощи проверочного листа!



Должностные лица Роспотребнадзора обязаны:

- проводить проверку на основании **Распоряжения** о ее проведении и в соответствии с ее назначением;
 - проводить проверку только во время исполнения своих служебных обязанностей, выездную проверку только при предъявлении служебных удостоверений;
 - не препятствовать проверяемому лицу (уполномоченному представителю) присутствовать при проведении проверки;
 - сделать запись о проведенной проверке в журнале учета проверок (при его наличии).
- **Федеральный закон от 26 декабря 2008 года N 294-ФЗ**
 - **Приказ Роспотребнадзора от 18.09.17г. № 86о**





АКТ ПРОВЕРКИ

в двух экземплярах,

(при отказе проверяемого лица подписать Акт проверки, это также отражается)



В случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием:

- Проверяемое лицо, в течение **15 дней с даты получения акта**, вправе представить в орган Роспотребнадзора в **письменной форме** свои возражения.



Если деятельность проверяемого лица **представляют непосредственную угрозу причинения вреда жизни и здоровью** или такой вред был уже причинен, должностное лицо Роспотребнадзора **немедленно** принимает меры:

- **По временному приостановлению деятельности** с направлением материалов дела об административном правонарушении в суд!
- **По отзыву продукции**, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для окружающей среды, из оборота и вынесение постановления об ее утилизации. Предприниматель обязан предоставить документы, подтверждающие утилизацию, в течение **3 дней!**



КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

– эффективная форма борьбы с правонарушениями на потребительском рынке.

Внезапность проведения мероприятий по контролю, в ходе которых **органом государственного надзора** осуществляются действия по созданию ситуации для совершения сделки и **отсутствие необходимости предварительного согласования** - эффективный способ противодействия противоправным деяниям в тех сегментах потребительского рынка, где при проведении «обычной» внеплановой проверки соответствующие нарушения зафиксировать весьма затруднительно.



(Постановление Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2018 г. № 1398 «Правила организации и проведения контрольной закупки при осуществлении отдельных видов государственного контроля (надзора)».)



НАРУШЕНИЯ, УСТАНОВЛЕННЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ КОНТРОЛЬНОЙ ЗАКУПКИ:

- **установление различных цен** для покупателя в зависимости от способа оплаты посредством наличных расчетов или в рамках применяемых форм безналичных расчетов;
- **обсчет и/или обвес** потребителей при реализации товара;
- отказ принимать оплату посредством безналичных платежей с использованием национальных платежных инструментов (карта «МИР») в тех случаях, когда такой отказ не допускается законом;
- **несоблюдение ограничений и нарушения запретов в сфере торговли табачной продукцией** и табачными изделиями;
- **взимание дополнительной платы за упаковку** при реализации фасованного товара;
- установление факта продажи пива объемом более 1500 миллилитров;
- заведомо недопустимая **продажа фальсифицированной продукции** и/или продажа товаров с просроченным сроком годности;
- **недовес в готовых блюдах в предприятии общественного питания;**
- продажа «санкционной» продукции;
- не заключение договора в письменной форме в предусмотренных законом случаях и др.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Согласно статье 8.2, п.5, Федерального закона №294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,

при наличии у органа государственного контроля (надзора):

- сведений о готовящихся нарушениях или о признаках нарушений обязательных требований, требований, установленных муниципальными правовыми актами, полученных в ходе реализации мероприятий по контролю, осуществляемых без взаимодействия с юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями,
- либо содержащихся в поступивших обращениях и заявлениях (за исключением обращений и заявлений, авторство которых не подтверждено), информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления, из средств массовой информации в случаях, если отсутствуют подтвержденные данные о том, что нарушение обязательных требований, требований, установленных муниципальными правовыми актами, причинило вред жизни, здоровью граждан.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Согласно статье 8.2 Федерального закона №294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Предостережение может быть объявлено в случае, если юридическое лицо, индивидуальный предприниматель ранее не привлекались к ответственности за нарушение соответствующих обязательных требований органа государственного контроля (надзора) и если отсутствуют подтвержденные данные о том, что нарушение обязательных требований, причинило вред жизни, здоровью граждан, вред животным, растениям, окружающей среде, объектам культурного наследия (памятникам истории и культуры) народов Российской Федерации, безопасности государства, а также привело к возникновению чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, либо создало непосредственную угрозу указанных последствий.

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 10 февраля 2017 г. N 166

«ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ

СОСТАВЛЕНИЯ И НАПРАВЛЕНИЯ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

О НЕДОПУСТИМОСТИ НАРУШЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

И ТРЕБОВАНИЙ, УСТАНОВЛЕННЫХ МУНИЦИПАЛЬНЫМИ ПРАВОВЫМИ АКТАМИ,

ПОДАЧИ ЮРИДИЧЕСКИМ ЛИЦОМ, ИНДИВИДУАЛЬНЫМ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕМ

ВОЗРАЖЕНИЙ НА ТАКОЕ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ И ИХ РАССМОТРЕНИЯ,

УВЕДОМЛЕНИЯ ОБ ИСПОЛНЕНИИ ТАКОГО ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ»



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека					
Предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований					
			20	20	№
			года		
индивидуальному предпринимателю ФИО					
<small>(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя)</small>					
Управление Роспотребнадзора по рассмотрев сведения, содержащиеся в обращении гражданина, зарегистрированного за вх. № 56-09-24/1069-ж-2019 от 19.12.2019 года					
<small>(указать сведения ч. 5 ст. 8.2 Федерального закона № 294-ФЗ)</small>					
установило признаки нарушения обязательных требований, допускаемых при реализации пищевых продуктов в нестационарном торговом объекте (передвижной тонар), расположенном по адресу: _____ в районе прилегающей территории к местам продажи продукции садоводства и огородничества, вызвавших в части размещения коробок с овощами и фруктами непосредственно на земле, а также складирование использованной тары на территории, прилегающей к торговому объекту.					
В соответствии со статьей 8 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" граждане имеют право на благоприятную среду обитания, факторы которой не оказывают вредного воздействия на человека.					
В соответствии со статьей 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" индивидуальные предприниматели обязаны, в том числе выполнять требования санитарного законодательства, обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.					
В соответствии с пунктом 7.8 СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. «Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» все пищевые продукты должны храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, и высотой не менее 15 см от пола.					
В соответствии с пунктом 9.3 СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. хранение тары на прилегающей территории не допускается.					
В соответствии с пунктом 9.7 СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. реализация картофеля, свежей плодовоовощной продукции, в т.ч. бахчевых, навалом, с земли не осуществляется.					
<small>(обязательные требования, нормативные правовые акты, включая их структурные единицы, предусматривающие указанные требования)</small>					
Таким образом, осуществление реализации пищевых продуктов с нарушением обязательных требований приводит к нарушению требований статей 8, 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", пунктов 7.8, 9.3, 9.7 СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. «Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила».					
<small>(действия (бездействия) юридического лица, индивидуального предпринимателя, которые приводят или могут привести к нарушению обязательных требований)</small>					
на основании изложенного, и в соответствии с ч. 5 ст. 8.2 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", объявляет:					
индивидуальному предпринимателю ФИО					
<small>(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя)</small>					
предостережение о недопустимости нарушения указанных обязательных требований, предлагает принять меры по обеспечению их соблюдения и в срок до 20.03.2020 года (не менее 60 дней со дня направления предостережения) направить уведомление об исполнении предостережения доступным способом,					

ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ КАТЕГОРИЙ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ

- 1. Пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания.**
- 2. Авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации.**

ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ПАЦИЕНТОВ В МЕДИЦИНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ И ОРГАНИЗАЦИЯХ СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Снятие пробы (бракераж готовых блюд).
- Суточные пробы не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.
- В дневных стационарах медицинских организаций с кратковременным пребыванием пациентов (не более 4 часов) без организации горячего питания - комнаты подогрева пищи (с умывальником, холодильником и оборудованием для разогрева пищи).



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ АВИАПАССАЖИРОВ И ЧЛЕНОВ ЭКИПАЖЕЙ ВОЗДУШНЫХ СУДОВ ГРАЖДАНСКОЙ АВИАЦИИ

- Не допускается к реализации пищевая продукция домашнего (непромышленного изготовления).
- Пищевая продукция, в том числе после тепловой обработки, перед началом порционирования должна предварительно охлаждаться до температуры не меньше $+1\text{ }^{\circ}\text{C}$ и не более $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Время охлаждения не должно превышать 4 часов.
- Бортовое питание разогревается в специальной печи для разогрева. Алюминиевые контейнеры (касалетки) с быстрозамороженной пищевой продукцией, предназначенной для горячего питания, хранятся в холодильнике при температуре $\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ или в изотермическом контейнере с сухим льдом или термоохладителями с соблюдением установленных условий хранения.



ЖУРНАЛЫ (РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБРАЗЦЫ)!

- Приложение N 1- Гигиенический журнал (сотрудники)
- Приложение N 2- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Приложение N 3 - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- Приложение N 4- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Приложение N 5- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

ПРЕДУПРЕЖДАЙТЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ ДИЗЕНТЕРИЕЙ



Боритесь с мухами — переносчиками микробов дизентерии



Тщательно мойте сырые овощи и фрукты водой



Мойте руки с мылом перед едой и после посещения уборной

ПРИ ПЕРВЫХ ПРИЗНАКАХ ДИЗЕНТЕРИИ
(слабый стул, дизентерия — присутствие крови в кале)

ОБРАЩАЙТЕСЬ НЕМЕДЛЕННО К ВРАЧУ

ФБУЗ

«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»

РОСПОТРЕБНАДЗОРА



БЛАГОДАРИМ ЗА ВНИМАНИЕ!

Москва, 1-й Смоленский пер., д.9, стр.1

e-mail: cgon@cgon.ru

тел.: 8(499)241-03-65