Рекомендации

по проведению дополнительного комплекса мер, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия и биологической безопасности населения

Алтайского края

Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, которые будут оказывать услуги общественного питания и торговли в местах проведения массовых мероприятий:

Предприятия торговли и общественного питания при организации выездного обслуживания необходимо располагать в палатках, киосках и павильонах.

Каждый объект необходимо обеспечить вывеской, в которой довести до сведения потребителя наименование своей организации (указать наименование ЮЛ и ФИО индивидуального предпринимателя, номер свидетельства о государственной регистрации и наименования органа, зарегистрировавшего его).

Нестационарные объекты должны быть обеспечены раковинами для мытья рук с доставкой питьевой воды, оборудованием устройств для приема, хранения и расхода воды. Обеспечить слив отработанной воды в емкости и ее утилизацию. При реализации непродовольственных товаров и упакованной нескоропортящейся пищевой продукции при отсутствии раковин, могут использоваться кожные антисептики.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции обеспечить достаточное количество предметов материально-технического оснащения: холодильного оборудования (охлаждаемые витрины, морозильные камеры, холодильники), подтоварников, СВЧ печей, чайников, запаса разовой посуды, ёмкостей достаточного объема для сбора мусора.

Обеспечить соблюдение работниками правил личной гигиены (наличие санитарной одежды, включая головные уборы, мыло, одноразовых полотенец или устройств для сушки рук, личных медицинских книжек установленного [образца](consultantplus://offline/ref=38E6D86E1BC0BDF6519B80815197C7D62C3451AB81F40B7F671B0EAB7078E30F820CAF6E111D54E4q4p8D) с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, вакцинации, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации), наличие перчаток для порционирования блюд.

Обеспечить достаточным количеством антисептиков, моющих и дезинфицирующих средств, использования их в соответствии с имеющимися инструкциями.

На реализуемую продукцию должны быть документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность (декларации о соответствии), обязательно наличие маркировки (этикетки). Перед поставкой товара на реализацию необходимо проверить ее сроки годности.

Условия хранения продукции должны соответствовать информации, указанной изготовителем продукции на маркировке. Запрещается реализация скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

Приготовление горячих напитков необходимо организовать только на бутилированной воде в одноразовые стаканчики.

Приготовление горячих блюд на мангалах, жаровнях, решетках, в котлах осуществлять только из полуфабрикатов, которые должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания.

Для подачи блюд иметь достаточное количество одноразовой посуды и столовых приборов, салфеток, разделочный инвентарь (нарезка хлеба) должен быть промаркирован.

При реализации горячих готовых блюд, фасованных порционно, их доставка 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; ФИО ответственного лица. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки). Комплектование контейнеров с пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции. Для охлажденных блюд, требующих разогревания, должны быть установлены микроволновые печи. Не рекомендуется реализовать многокомпонентные салаты с зап-равками.

Субъекты предпринимательства, которые планируют оказывать услуги общественного питания на мероприятии, должны иметь предприятие общепита, в которых будут изготавливаться полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия. Изготовление полуфабрикатов и блюдинформирует о необходимости проведения дополнительного комплекса мер, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия и биологической безопасности населения Алтайского края в домашних условиях является грубым нарушением санитарных правил и может привести к возникновению массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Обеспечить поддержание предприятия и его территории в чистоте, своевременный вывоз мусора и уборка столов для посетителей.

На открытых площадках, где будут проходить массовые мероприятия, необходимо предусмотреть условия для соблюдения личной гигиены, установить достаточное количество общественных туалетов, учитывая требование п. 44 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», согласно которого общественные туалеты должны быть установлены исходя из расчета одно место на 500 посетителей.

При организации праздничных мероприятий в закрытых помещениях необходимо обеспечить регулярное проветривание и обеззараживание воздуха с использованием рециркуляторов, проведение текущей влажной уборки помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и генеральной уборки помещений после проведения мероприятий.