

целенаправленной борьбы с грызунами, как переносчиков возбудителей инфекционных заболеваний.

8. С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех организациях, независимо от форм собственности, должен быть организован производственный контроль с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований.

В период проведения массовых общественных мероприятий (новогодних корпоративов, утренников, ярмарок, культурно-развлекательных мероприятий и др.) организациям общественного питания рекомендуется обеспечить дополнительный лабораторный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд и пищевых продуктов.

Полный комплекс профилактических мероприятий на предприятиях общественного питания, проведение которых необходимо для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, регламентирован санитарно-эпидемиологическими правилами "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01".

*Информация подготовлена
пунктом по защите прав потребителей,
гигиенического обучения и воспитания населения
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Алтайском крае
в городе Заринске, Заринском, Залесовском,
Кытмановском и Тогольском районах»*

Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск ул. 25
Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 8
Тел.: 8 (38595) 99027
E-mail: zarinsk@altcge.ru

2019г.

**Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Алтайском крае в городе Заринске, Заринском,
Залесовском, Кытмановском и Тогольском
районах»**

ПАМЯТКА ДЛЯ СУБЪЕКТОВ общественного питания



Профилактика инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания

г.Заринск
2019 г.

В жизни современного общества система организованного (общественного) питания играет все возрастающую роль и продолжает оставаться социально-значимой услугой со значительной эпидемиологической составляющей.

Пищевые отравления (интоксикации) – обширная и распространенная группа заболеваний. Прямые причины любого пищевого отравления – несоблюдение санитарных норм или употребление в пищу продуктов, массивно обсемененных микроорганизмами определенного вида или содержащих токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в обороте могут находиться только пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативных документов, в том числе требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза (ТР ТС), а также прошедшие государственную регистрацию.



На предприятии общественного питания в процессе производства (изготовления), хранения и реализации пищевых продуктов и блюд должна быть обеспечена их безопасность. Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации;

- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;

- не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами.

Самыми опасными продуктами в плане развития пищевых отравлений являются:

- молочные продукты,
- яйца, особенно сырые,
- мясные блюда, корнеплоды и зелень,
- рыбные блюда, особенно с сырой рыбой,
- кондитерские изделия с кремом,
- домашние консервы и соленья, маринады, грибы,
- скоропортящиеся продукты, требующие хранения в холоде,
- продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения.

Пищевые продукты могут стать причиной кишечных инфекций при нарушении правил обработки, несоблюдении технологии приготовления блюд, несоблюдении условий хранения и сроков годности пищевых продуктов.

Не соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания, их заболевания могут стать причиной обсеменения микроорганизмами пищевых продуктов. Так же фактором острых кишечных инфекций может стать вода (при авариях на водопроводе, замене труб).

Профилактика пищевых отравлений заключается в проведении комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

Основными мероприятиями по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания являются:

1. Поступающие в организации 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.

2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.

3. Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях.

4. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий производится при строгом соблюдении поточности технологических процессов. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

5. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, обязаны проходить предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке, соблюдать правила личной гигиены. Сотрудники с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе не допускаются.

6. Во всех помещениях организаций общественного питания должно быть обеспечено проведение текущей уборки (постоянно, своевременно и по мере необходимости), не реже 1 раза в месяц – генеральная уборка и дезинфекция. В производственных цехах ежедневно проводится

влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. Постоянное и регулярное проведение мероприятий по уничтожению мух, тараканов, осуществлению систематической и