# Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере

# защиты прав потребителей и благополучия человека по Вологодской области

# в Великоустюгском, Кичменгско-Городецком, Никольском районах

(Красноармейская ул., д.1, Великий Устюг, 162390)

факс (81738) 2-01-99, Е-mail: to-vu@vologda.ru)

## РЕКОМЕНДАЦИИ

## юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям об основных требованиях к организациям торговли, общественного питания при проведении массовых мероприятий в период подготовки и проведения новогодних праздников

Юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны знать и выполнять требования законодательства, а именно:

- [Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»](Default.aspx?ig=6cbef571ddcc4687bacb0a6b4b92fa99&&et=4&&mnu=0295fb7b5be6466ebae795273a4c513d);

- [Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»](Default.aspx?ig=e7a24063c8e64debbd60236911944e52&&et=4&&mnu=0295fb7b5be6466ebae795273a4c513d);

- [Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»](files.aspx?id=38742fc494c244428e234a696734d02d);

- [Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=2438bb14c9524464a06530231dc847c0);

- [Технический регламент таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=b05af78727d942dbb765b9a5f7be9811);

- [Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=a3759045dce24f9c8e9aa2e5962ccc7c);

- [Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=af4c23c5f788436e89a7c680bb1186fe);

- [Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=04737990ff2e4806b4782b9f6038753f);

- «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

- «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

- [Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=1df6a7ca53614007bf8c443e5b3e252e);

- [Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299](http://192.168.35.2/files.aspx?id=4e058ba2af8649efaa46de2ce2ee029b);

- [Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300–1 «О защите прав потребителей»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=075d544657484b3c85f26b461a4c9aae);

- [СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=70c32a1cf1a94f62bdca5f0622ad9134);

- [СП 2.3.6.1066-01 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»](files.aspx?id=c4311ab7ed604105afcb4224debaadb0);

- [СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=77325ecc11794003a62cc8d0cfcbc09c);

- [СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=70b0177fbf5f48a7be990f95d9f97b56);

- [СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=9bf6fcefbec24a559b84e86c4540feb6);

 - СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

- [СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=548789cd95454b178623a7f7a2606f04);

- [СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=3c31300c9d8b4368a31c7e7bc31e3433);

- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;

- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- [Правила оказания услуг общественного питания, утверждённые Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036](http://192.168.35.2/files.aspx?id=f58fb671026a40cf90f7db2882605a95);

- [Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55](http://192.168.35.2/files.aspx?id=f0ba25bd35e1451c8e9238af207e550f);

- [Постановление Правительства Российской Федерации от 01.12.2009 г. № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»](files.aspx?id=c2b2df6685c6437dbb7c0e6e1e161b39);

- [Методические указания МУ 3.1.1.2969-11 «Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=6a825dd5d05e4188bf1f840bde4a1cd4).

При организации торговли и услуг общественного питания в период подготовки и проведения Новогодних праздников особое внимание необходимо обратить на следующие моменты:

- хранение и реализация скоропортящихся продуктов допускается только при наличии холодильного оборудования;

- в реализацию допускаются пищевые продукты и продовольственное сырье, соответствующие требованиям законодательства в области технического регулирования, нормативной и технической документации, имеющие документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность;

- продукты, расфасованные в потребительскую тару, должны иметь маркировку в соответствии с требованиями законодательства РФ: наименование пищевой продукции; состав пищевой продукции; дата изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем (для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции; рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; показатели пищевой ценности пищевой продукции; сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза (более полная информация содержится в [Техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»](http://192.168.35.2/files.aspx?id=2438bb14c9524464a06530231dc847c0));

- запрещается реализация продукции с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток; с истекшими сроками годности, домашнего приготовления; загнивших, испорченных, с нарушением целостности кожуры овощей и фруктов;

- в палатках, автолавках отпуск хлеба, выпечных кондитерских изделий и хлебобулочных изделий осуществляется в упакованном виде;

- приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям;

- при отсутствии условий для обработки торгового инвентаря, ножей реализация продукции осуществляется только в заводской упаковке;

- все работники, занятые транспортировкой и реализацией продовольственного сырья и пищевых продуктов, обязаны иметь медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинского обследования и отметкой о прохождении гигиенической подготовки и аттестации;

- транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми; продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;

- торговые места, при необходимости, должны быть обеспечены исправными, прошедшими метрологическую поверку, средствами измерения;

- продавец должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду, нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес, ФИО продавца;

- для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами), урны с последующим своевременным его удалением;

- для посетителей развлекательных мероприятий, массовых гуляний устанавливается достаточное количество биотуалетов.

При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;

- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;

- размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений.

При отсутствии условий, соответствующих требованиям санитарных правил, производство и реализация шашлыков запрещена.

**При проведении массовых общественных мероприятий** в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания. При организации питания детских коллективов согласованию подлежит детское меню.

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. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

В цехах для приготовления холодных блюд, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 град. C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °C на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» во всех организациях, деятельность которых связана с организацией питания населения, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль за качеством и безопасностью вырабатываемой продукции и санитарным состоянием, условиями труда работников. Номенклатура лабораторных исследований вырабатываемой продукции зависит от наименования продукции, но в основном представлена следующими показателями: КМАФАнМ, БГКП, St.aureus, Proteus, E.coli, L.monocytogenes, патогенные, в том числе сальмонеллы, дрожжи, плесени.

Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается организацией по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы. На каждом предприятии общественного питания объем и кратность проведения лабораторных исследований продукции определены программой производственного контроля.

**В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания туристов, участвующим в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд.** Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °C.

Учитывая неустойчивую эпидемиологическую ситуацию в районе по кишечной инфекции, в целях обеспечения охраны здоровья населения и туристов в период зимнего туристического сезона 2018-2019г.г., организациям общественного питания

**рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд посредством увеличения лабораторных исследований в рамках производственного контроля на период с 25 ноября 2018г. по 31 января 2019г.**

**Работники организаций торговли и общественного питания обязаны строго выполнять правила личной гигиены.**

**Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям рекомендуется обеспечить до начала проведения массовых мероприятий обследование проведение иммунизации не привитых и не болевших ранее работников против вирусного гепатита А, ротавирусной инфекции и дизентерии Зонне, и обследование на носительство кишечных инфекций, вызываемых вирусами (норовирусы, ротавирусы, энтеровирусы).**

В период проведения массового заезда туристов работников, занятых раздачей пищи, уборкой обеденных залов, обеспечить одноразовыми медицинскими масками для защиты органов дыхания от инфекции.

**Не допускать к работе персонал с признаками инфекционных заболеваний, носителей возбудителей инфекционных заболеваний.**

Согласно ст. 469 Гражданского кодекса РФ, ст. 4 Закона РФ «О защите прав потребителей» продавец обязан передать покупателю товар, качество которого соответствует договору купли-продажи, а покупатель обязан принять и оплатить этот товар. При отсутствии в договоре купли-продажи условий о качестве товара продавец обязан передать покупателю товар, пригодный для целей, для которых товар такого рода используется.

В случае обнаружения недостатков товара, свойства которого не позволяют устранить их (к ним относятся продовольственные товары), покупатель вправе по своему выбору потребовать замены такого товара товаром надлежащего качества либо соразмерного уменьшения покупной цены. Вместо предъявления указанных требований покупатель вправе отказаться от приобретенного товара и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели несут ответственность за безопасность и качество реализуемой продукции в соответствии с требованиями законодательства РФ.