Памятка для руководителей организаций, участвующих в проведении массовых мероприятий в период празднования 71-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945гг

В стационарных предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами усилить меры по неукоснительному соблюдению требований санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Все пищевые продукты и продовольственное сырье должны иметь товаросопроводительные документы, подтверждающие их происхождение и безопасность; маркировку, позволяющую идентифицировать продукцию.

Продукты питания должны приниматься в чистой, сухой, без посторонних запахов и нарушений целостности тары и упаковки.

Условия хранения и сроки годности/ реализации продукции должны соответствовать требованиям нормативно- технической документации и требованиям, указанным на маркировке.

На предприятиях общественного питания, задействованных в проведении праздничных мероприятий, обеспечить отбор и хранение суточных проб блюд общественного питания. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными ложками в промаркированную стерильную 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 °С.

При организации выездной торговли продуктами питания, организации питания быстрого обслуживания с целью предотвращения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений необходимо:

- согласовать ассортимент реализуемых пищевых продуктов и блюд с управлением и территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Костромской области;

- обеспечить условия хранения, транспортирования и реализации продукции в соответствии с требованиями нормативных документов;

- у привлекаемого к проведению мероприятий персонала должны быть медицинские книжки установленного образца с результатами медицинского осмотра , данными о прививках , допуском к работе и гигиеническом обучении;

- продавец должен быть в чистой санитарной одежде (включая специальный головной убор), носить нагрудной фирменный знак организации, его наименование, адрес; транспортирование готовой продукции осуществлять в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде и емкостях 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 должна иметь маркировочный ярлык с указанием наименования продукции, адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности;

- комплектование контейнеров и емкостей с пищевой продукцией начинать не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия;

-при отпуске блюд, кулинарных изделий, пищевых продуктов персонал должен использовать одноразовые перчатки;

- для отпуска продукции использовать только одноразовую посуду и приборы;

- приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществлять с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства;

- соблюдать правила личной гигиены;

- для сбора мусора возле каждого торгового места установить соответствующие емкости (мусоросборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным их удалением.

Запрещается:

- реализация продукции не имеющей сопроводительных документов;

- продукции, хранившейся с нарушением условий и сроков хранения и реализации;

- реализация продукции повышенной эпидемической опасности, кондитерских изделий с кремом без использования холодильного оборудования, студней, паштетов, заливных, блюд с начинками из яиц и др.;

- повторное использование одноразовой посуды;

- допуск к работе лиц без медицинского осмотра и гигиенического обучения , а так же с признаками вирусной инфекции и кишечной дисфункцией

В целях предотвращения возникновения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, осуществляющим деятельность по оказанию услуг общественного питания и торговли, гостиничных услуг и временного проживания, необходимо провести дополнительные противоэпидемические и профилактические мероприятия:

- организовать обследование работников предприятий на носительство кишечных инфекций;

- усилить контроль за состоянием здоровья декретированного контингента работников, ежедневный допуск к работе осуществлять строго после осмотра и опроса работников с соответствующей регистрацией в журнале «здоровья»;

- обеспечить своевременный ремонт неисправного технологического и инженерного оборудования, систем водоснабжения и канализации;

- обеспечить соблюдение поточности технологических процессов обработки инвентаря , пищевых продуктов и продовольственного сырья, условий и сроков хранения пищевых продуктов и их использование;

- обеспечить строгое выполнение всех технологических инструкций и режимов приготовления блюд в соответствии с технико-технологическими картами;

Руководителям предприятий взять под личный контроль выполнение требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов; обеспечить выполнение процедур, основанных на принципах ХАССП с целью недопущения возникновения инфекционных заболеваний и массовых пищевых отравлений.