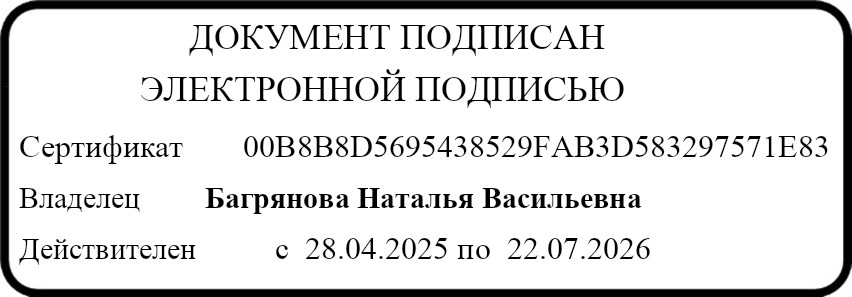
**О профилактике возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в период подготовки и проведения мероприятий празднования 80-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов**

Департамент потребительского рынка Ростовской области совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области (далее – Управление), с целью профилактики возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в период подготовки и проведения мероприятий празднования 80-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов (далее – Мероприятия), информирует предприятия общественного питания, торговли пищевыми продуктами и водой, задействованные в проведении массовых мероприятий на территории Ростовской области, а также расположенные в непосредственной близости от проведения вышеуказанных мероприятий (по пути следования пешеходных маршрутов, улиц, парков и скверов с массовым пребыванием людей), о необходимости усиления контроля за соблюдением требований санитарного законодательства, в том числе обеспечения:

* надлежащего санитарно-гигиеническое содержания объекта и прилегающей к нему территории;
* наличия в местах общего пользования санитайзеров для дезинфекции рук;
* применения в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников и массовым скоплением людей бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, производительность которых соответствует объему помещений;
* проведения своевременной уборки с применением дезинфицирующих средств из различных химических групп, зарегистрированных в установленном порядке;
* прохождения персоналом предприятия общественного питания и торговли предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России;
* вакцинации персонала в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям, в том числе против кори, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне;
* дополнительного обследования сотрудников предприятия общественного питания, на наличие возбудителей кишечных инфекций (бактериологическое), в том числе вирусной этиологии на рота-, норо-, астровирусы (вирусологическое), на носительство патогенного стафилококка;
* проведения профилактических ежемесячных мероприятий по дератизации, дезинсекции, подтвержденных наличием договора со специализированной организацией и актами выполненных работ;
* наличия программы производственного контроля соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации и ее выполнение;
* организации и проведения лабораторного производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля;
* разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП;
* приема сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов и воды, при наличии товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность;
* условий обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
* поточности технологических процессов при изготовлении готовых блюд;
* дополнительного контроля за качеством и безопасностью приготовленных блюд;
* отбора и хранения суточных проб готовой продукции в период организации питания организованных коллективов;
* соблюдения сроков годности, температурного режима и правил хранения продукции;
* наличия санитарной одежды у сотрудников, занятых оборотом пищевых продуктов;
* использования одноразовых перчаток персоналом, осуществляющим работу на холодном участке, а также порционирования блюд;
* соблюдения времени хранения и подачи готовых блюд;
* содержания предприятия общественного питания и торговли в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии;
* организации сбора, хранения и своевременного удаления отходов;
* наличия запаса моющих и дезинфицирующих средств;
* проведения дополнительного инструктажа сотрудников, участвующих в обороте пищевых продуктов, на предмет соблюдения требований санитарных правил и норм, в том числе в части условий хранения, транспортировки, сроков годности пищевых продуктов;
* проведения разъяснительной работы среди персонала предприятия о соблюдении мер личной и общественной гигиены и необходимости при возникновении признаков инфекционного заболевания обращения в лечебно- профилактические организации и недопустимости нахождения на рабочем месте;
* незамедлительного информирования Управления Роспотребнадзора по Ростовской области и его территориальные отделы об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и о принятых мерах по устранению нарушений санитарных правил.

При приготовлении блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах, обеспечить:

* использование полуфабрикатов, изготовленных в стационарных предприятиях общественного питания;
* наличие в объекте (павильон, палатка, тент и т.д.) подключения к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов (при отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование не централизованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации);
* наличие одноразовой посуды и столовых приборов;
* приготовление блюд непосредственно перед реализацией;
* наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;
* мойку использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания.

Исполняющий обязанности директора департамента потребительского рынка

Ростовской области Н.В. Багрянова

Устименко Артём Андреевич

+7 (863) 269-77-54