



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
**Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Самарской области
(Управление Роспотребнадзора
по Самарской области)**

Георгия Митирева проезд, д.1, г. Самара, 443079
Тел.: (846) 260-38-25, Факс: (846) 260-37-99
E-mail: sancntr@fnsamara.ru, http://www.63.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76777168, ОГРН 1056316019935,
ИНН/КПП 6316098843/631601001

Главе муниципального района
Камышлинский

Багаутдинову Р.К.

ул. Красноармейская, д.37
с.Камышла, Камышлинский район,
Самарская область, 446970

30.05.2019 № 63-00-03/05-6408-2019

На № _____ от _____

Об обеспечении санитарно-
эпидемиологического благополучия
при проведении X Всероссийского
сельского Сабантуя

Уважаемый Рафаэль Камилович!

Управление Роспотребнадзора по Самарской области (далее - Управление) в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактики массовых пищевых отравлений среди гостей и жителей Самарской области в период проведения X Всероссийского сельского Сабантуя в селе Камышла муниципального района Камышлинский Самарской области 29 июня 2019 года, сообщает следующее.

В связи с эндемичностью территории Камышлинского района по ГЛПС, инфекциям, передающимся клещами, необходимо провести истребительные мероприятия на площадке проведения Сабантуя против клещей, комаров, грызунов.

При организации точек общественного питания и розничной торговли пищевыми продуктами в период проведения X Всероссийского сельского Сабантуя необходимо обеспечить соблюдение требований санитарных правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов (мясо замаринованное, овощи помытые и порезанные и т.д.) в стационарных организациях. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также 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 (помыть руки);

При работе временных организаций быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны, автоприцепы и др.) необходимо соблюдение следующих условий:

- размещение в местах, оборудованных общественными туалетами; персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.
- обеспечение пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленными в стационарных организациях общественного питания;
- обеспечение бесперебойной доставки и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения;
- обеспечение вывоза стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке;
- включение в ассортимент реализуемой продукции только готовых пищевых продуктов промышленного производства, изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей термическую обработку пищевого продукта;
- оснащение холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, мороженого;
- использование для обслуживания потребителей одноразовой посуды и приборов, разрешенных в установленном порядке;
- приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил;
- для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением;

- за качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами.

При организации питания участников массовых общественных мероприятий с использованием кейтеринговых услуг (выездное обслуживание с доставкой блюд по месту заказа)

- количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. Запас чистых фужеров и чашек рассчитывается на 2 - 3-кратный прием напитков посетителями;

- вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия;

- доставка блюд к месту проведения мероприятия в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч с момента изготовления (включая время их транспортировки);

- соблюдение температурного режима блюд при раздаче (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С);

- 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;

- каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

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

При осуществлении розничной торговли пищевыми продуктами необходимо обеспечить:

- наличие холодильного оборудования, обеспечивающего температурные условия хранения, установленные изготовителем пищевой продукции и вынесенные на этикетку;

- реализацию пищевых продуктов, в том числе выпечных кондитерских изделий только в промышленной упаковке;

- прием и реализацию пищевых продуктов с документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность;

- контроль за соблюдением сроков годности и условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем;

- продавец (владелец) строго соблюдает правила личной гигиены, должен быть опрятно одетым, носить чистую санитарную одежду (включая специальный головной убор), нагрудный фирменный знак организации, его наименование, адрес (местонахождение), ФИО продавца;

- продавец (владелец) должен иметь при себе и предъявлять должностным лицам государственной санитарно-эпидемиологической службы личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

Для обработки рук персонала точек общественного питания и розничной торговли пищевыми продуктами необходимо предусмотреть дозаторы (салфетки) с дезинфицирующим раствором.

С целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) необходимо обеспечить соблюдение перечисленных требований при организации и проведении X Всероссийского сельского Сабантуя, довести данную информацию до хозяйствующих субъектов, которые будут осуществлять деятельность по оказанию услуг общественного питания и розничной торговле пищевыми продуктами в месте проведения мероприятия.

Управление со своей стороны готово провести обучающий семинар-совещание со всеми заинтересованными лицами по вопросам соблюдения законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (тел. контакта (846) 266-98-47).

В ходе проведения 28.05.2019 года выездного совещания под председательством вице-губернатора Самарской области Рожина Ю.А. Вами была озвучена информация о подаче 55 заявок от хозяйствующих субъектов на участие в X Всероссийском сельском Сабантуе и выражена готовность о представлении необходимых сведений о них. Однако до настоящего времени в адрес Управления список хозяйствующих субъектов, которые планируют осуществлять деятельность по оказанию услуг общественного питания и розничной торговле пищевыми продуктами на X Всероссийском сельском Сабантуе, не представлен.

Одновременно сообщаем, что данная информация направлена Управлением в адрес вице-губернатора Самарской области Рожина Ю.А.

С уважением,
руководитель



С.В. Архипова

Коротких Ирина Вячеславовна (846) 266 98 47

