

Мэр города Братска



Администрация города Братска
« 26.03.2018 » г.
Входящий № _____

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 ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ**
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области
в городе Братске и Братском районе**

Муханова, д. 20, Братск, 665727
Телефон/факс: 8 (395-3) 42-14-45
E-mail: bratsk@38.rosпотребнадзор.ru; http://www.38.rosпотребнадзор.ru/
ОКПО 75080821 ОГРН 1053811066308 ИНН 3811087738 КПП 380801001

23.03.2018г. № 15-09/0994

Мэру г. Братска Серебренникову С.В.

665708 г. Братск, ул. Ленина, д. 37
adm@bratsk-city.ru

О санитарно-эпидемиологических
требованиях при проведении массовых
общественных мероприятий

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске и Братском районе в рамках реализации ст. 8.2 Федерального Закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» предлагает разместить на официальном сайте администрации следующую информацию для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере торговли и общественного питания.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при проведении массовых общественных мероприятий юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, участвующим в их организации и проведении, необходимо обратить особое внимание на соблюдение следующих обязательных требований, установленных нормативными актами Российской Федерации:

- 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 продукта, наименование и местонахождение изготовителя, товарный знак изготовителя (при наличии), массу нетто, или объем, или количество продукта; состав продукта; пищевая ценность; условия хранения пищевых продуктов; срок годности; дата изготовления и дата упаковывания; обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт; информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов;
- 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.

- 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, ее 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.

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.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, 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 °С. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников

организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

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

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо промытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых блюд и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часов включая время их транспортирования.

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. Качество реализуемых продуктов питания в организациях торговли может быть подтверждено путём предоставления продавцом (исполнителем) товаросопроводительных документов, подтверждающих соответствие данной продукции установленным требованиям. 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 порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Начальник территориального отдела -

С.А. Бобров