



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 Московской области**
(Управление Роспотребнадзора по Московской области)

ул. Семашко, д.2, г. Мытищи, Московская обл., 141014
Тел.: (495) 586-10-78, факс: (495) 586-12-68
e-mail: org@50.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 75260339 ОГРН 1055005107387
ИНН/КПП 5029036866/502901001

23.08.2022 № 50-00-01/13-45529-2022

На № _____ от _____

Заместителю Председателя
Правительства Московской
области

Г.Ю.Филимонову

143407, Московская область, г.
Красногорск, бульвар Строителей, д. 1

msh@mosreg.ru

О проведении профилактических мероприятий

Уважаемый Георгий Юрьевич!

Управление Роспотребнадзор по Московской области сообщает, что за текущий период 2022 года на территории Московской области зарегистрировано 6 случаев групповой заболеваемости кишечными инфекциями после употребления продукции общественного питания; Кроме того, в Управление поступило 26 обращений потребителей о пищевых отравлениях после употребления фаст-фуда (шаурма, шашлык, куры гриль), приобретенного в нестационарных торговых объектах (далее – НТО) оказывающих услуги общественного питания.

В ходе эпидемиологических расследований установлены грубые нарушения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

3.9.2. Павильон не подключен к сетям водопровода и канализации, объемы холодильного оборудования не соответствуют ассортименту реализуемой продукции, что приводит к нарушению товарного соседства при хранении полуфабрикатов, готовой продукции и салатных овощей;

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполнена из материалов, не позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами;

2.17. Сбор и обращение отходов не соответствуют требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории;

3.9.1. Полуфабрикаты изготавливаются в нестационарных предприятиях общественного питания не обеспеченных водоснабжением и канализацией;

3.9.4. Приготовление готовых блюд осуществляется в домашних условиях,



Руководство
Московской области

ВХ-41793
23.08.2022



сроки годности готовой продукции не выдерживаются;

3.9.5. Отсутствуют условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. Мойка использованного инвентаря и тары осуществляется с грубыми нарушениями санитарных требований;

2.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССР, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), не организован.

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 года № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» проведение внеплановых контрольных (надзорных) мероприятий применительно к компетенции Роспотребнадзора допускается при непосредственной угрозе либо по фактам причинения вреда жизни или тяжкого вреда здоровью граждан, при условии согласования с органами прокуратуры.

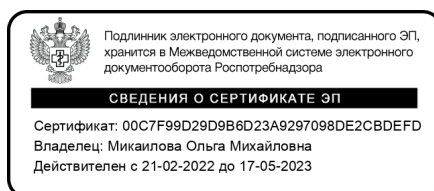
С целью профилактики массовых инфекционных заболеваний среди населения Московской области Управление Роспотребнадзора по Московской области просит Вас:

1. Поручить Управлениям торговли при администрациях муниципальных образований совместно со специалистами Управления Роспотребнадзора по Московской области организовать проведение внепланового гигиенического обучения персонала НТО, работающих в режиме предприятий общественного питания;
2. Разместить на сайтах муниципальных организаций требования к организации работы НТО ОПИТ и торговли для доведения информации о санитарно-эпидемиологических требованиях до хозяйствующих субъектов.

Приложение:

- информация в администрацию муниципального образования в формате word.
- обращения потребителей.

Руководитель



О.М.Микаилова

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

IX. Санитарно-эпидемиологические требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок

9.1. При организации торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.

9.2. Торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с пунктом 3.1 Правил. **3.1. Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. При организации автономной системы холодного водоснабжения, не имеющей собственного источника водоснабжения, должны быть обеспечены доставка автотранспортом питьевой воды и оборудование устройств приема, хранения и расхода воды.**

Нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии **не более 100 м от туалета.**

9.3. Передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке.

9.4. Не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

9.5. Реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде.

Продажа бахчевых культур частями и с надрезами не допускается.

9.6. При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться:

- а) ежедневная уборка;

б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;

в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.

9.7. Обратная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта. Хранение обратной тары на прилегающей к объекту территории не допускается.

9.8. Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой XI Правил.

9.9. Продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе <16>, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» разработаны специальные пособия по организации работы на предприятиях различных сфер деятельности с учетом новых санитарных правил и нормативов.

Информация, представленная в пособиях, изложена в удобной и максимально доступной для восприятия форме. Разъяснения поданы в виде иллюстраций с использованием инфографических материалов.

Пособие по пищевой безопасности в общественном питании

<https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf>

Пособие по санитарной безопасности к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Posobie_TO_market.pdf