



**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ**

**(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА
ПО РЕСПУБЛИКЕ БУРЯТИЯ)**

ул. Ключевская, д. 456, г. Улан-Удэ, 670013
тел.: 8(301-2) 41-25-74; Факс: 8 (301-2) 41-24-11
E-mail: org@03.rospotrebnadzor.ru, http:
//www.03.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 73228805 ОГРН 1050302662288
ИНН 0323121940 КПП 032301001

Врио министра
промышленности, торговли и
инвестиций
Республики Бурятия

А.А. Оловянникову

17.11.2022 № 03-00-03/16-3816-2022

Об дополнительных мерах
по обеспечению санитарно-эпидемиологического
благополучия при организации и проведении
новогодних мероприятий

Уважаемый Алексей Антонович!

Информируем Вас, что в период подготовки и проведения новогодних праздников и связанных с ними массовых мероприятий необходимо обеспечить санитарно-эпидемиологическое благополучие, усилить контроль за выполнением требований санитарного законодательства, профилактикой острых кишечных инфекционных заболеваний (ОКИ) с пищевым путем передачи, а также воздушно-капельных инфекций, в т.ч. гриппа, ОРВИ, новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

В деятельности субъектов предпринимательства, связанной с оказанием услуг питания и торговли продовольственными товарами следует усилить производственный контроль с учетом неукоснительного соблюдения требований санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», технических регламентов о безопасности пищевой продукции и ее маркировке, уделив особое внимание на оказание услуг питания при обслуживании банкетов и корпоративов.

При проведении комплексных профилактических мероприятий при оказании услуг общественного питания, прежде всего, необходимо обеспечить:

- исправность инженерных систем водоснабжения, теплового, холодильного технологического оборудования в столовых и пищеблоках;
- проведение в установленном порядке обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, с обязательным обследованием работников на носительство возбудителей кишечной инфекции бактериальной и вирусной этиологии (рота- и норовирусы);
- соблюдение режима хранения и обработки мясной, молочной, плодоовощной продукции, сроков их годности;
- наличие товаросопроводительных документов, подтверждающих безопасность и прослеживаемость пищевой продукции;
- соответствие питьевой воды требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- исправную работу технологического, холодильного оборудования; наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- использование УФО на участках переработки пищевых продуктов и готовых блюд для снижения риска бактериального загрязнения;
- исключить перекрестные потоки сырой и готовой продукции;
- соблюдать условия и сроки хранения продукции;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены персоналом предприятий;
- в целях профилактики сальмонеллеза предусмотреть использование отдельного производственного стола, промаркированного разделочного инвентаря (досок, ножей) для мяса птицы и промаркированной посуды для обеззараживания яйца куриного.

В работе предприятий общественного питания актуальными являются профилактика острых кишечных инфекций вирусной этиологии (рота- и норовирусные инфекции), передающиеся пищевым путем. Риск возникновения и распространения инфекции многократно возрастает в случаях допуска к работе инфицированного персонала предприятий общественного питания, грубого нарушения технологии изготовления кулинарных блюд, в т.ч. салатов и продукции из мяса птицы, условий хранения скоропортящейся пищевой продукции.

Напоминаем, что в предыдущий период в республике регистрировались групповые пищевые токсикоинфекции, ОКИ вирусной этиологии с пищевым путем

передачи, причиной которых явились грубейшие нарушения санитарно-эпидемиологических правил работниками предприятий общественного питания. Во всех случаях в соответствии с законодательством виновные лица понесли административную ответственность, пострадавшим возместили причиненный ущерб. Кроме того, материалы эпидемиологических расследований направлялись в правоохранительные органы для соответствующей правовой оценки.

Обращаем внимание, что профилактическое обследование работников предприятий общественного питания на носительство кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии позволит значительно снизить риск ОКИ.

Учитывая изложенное, прошу Вас принять необходимые дополнительные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактике заболеваемости ОКИ и ОРВИ среди населения в период новогодних праздников, в т.ч. довести информацию до организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по обороту пищевой продукции, оказанию услуг питания, возложив на них персональную ответственность за обеспечение санитарно-противоэпидемического режима в период подготовки и проведения новогодних мероприятий.

Руководитель



С.С. Ханхареев