

**Рекомендации по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований при организации услуг общественного питания**

- не допускать на площадках проведения изготовления «эпидемиологически опасных» блюд, таких как блюда из птицы, яиц, студни, паштеты, блинчики и пирожки с мясным и ливерным фаршем, мягкое мороженое, молочные коктейли, шаурма, шаверма, кремовые кондитерские изделия, салаты и холодные закуски и т.д.;

- осуществлять изготовление блюд только из продовольственного сырья и пищевых продуктов, имеющие маркировку и сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость и соответствие пищевой продукции (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии/ свидетельство о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительный документ);

- осуществлять изготовление блюд в строгом соответствии с технологическими документами, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом;

- при хранении и реализации пищевой продукции соблюдать условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем;

- обеспечить в месте проведения мероприятия условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками и гостями (при отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономного, при этом должен быть запас питьевой воды, умывальник, мыло, одноразовые полотенца, кожные антисептики и др.);

- организовать допуск к работе сотрудников, участвующих в процессе приготовления и реализации пищевой продукции в чистой санитарной одежде и только при наличии личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации, вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок;

- не допускать к работе лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей, инфекционными заболеваниями;

- использовать одноразовую посуду и приборы, изготовленные из материалов, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией;

- осуществлять приготовление горячих напитков только с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства;

- обеспечить наличие емкостей для сбора мусора (сборники с одноразовыми пакетами) с возможностью своевременного его удаления.

## **Рекомендации по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований при организации услуг розничной торговли пищевыми продуктами**

- обеспечить реализацию только упакованной пищевой продукции, соответствие которой подтверждено декларацией о соответствии и/или прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу;

- при хранении и реализации пищевой продукции соблюдать условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем;

- обеспечить должное оснащение каждого торгового места (хранение продукции на подтоварниках, стеллажах, наличие соответствующего торгового инвентаря и специализированного холодильного оборудования при необходимости);

- обеспечить наличие на реализуемую пищевую продукцию сопроводительных документов, подтверждающих ее прослеживаемость;

- обеспечить допуск к работе продавцов при наличии личных медицинских книжек установленного образца с соответствующими отметками пройденного медицинского осмотра, вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и гигиенической аттестации, чистой санитарной одежды;

- не допускать к работе связанной с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний;

- обеспечить соблюдение личной гигиены сотрудниками торговых объектов.