



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 Алтайскому краю
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в городах
Славгороде, Яровое, Бурлинском, Хабаровском и Немецком национальном районе
658829, Алтайский край, г. Славгород, ул. К. Маркса, 281
Тел.: (38568) 5-14-23 E-mail: to-slavg@22.rospotrebnadzor.ru**

11.04.2025г.

№ 22-12-13/12/36-423 -2025

Главам МО г. Славгород, Бурлинского,
Хабарского и Немецкого национального
районов

Комплекс мер, направленных
на обеспечение санитарно-эпидемиологического
благополучия населения Алтайского края.

ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в городах Славгороде, Яровое, Бурлинском, Хабаровском и Немецком национальном районе (ТО Управления) в целях профилактики массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, предотвращения возникновения угрозы причинения вреда жизни и здоровью населения Алтайского края, связанных с возможными нарушениями требований санитарного законодательства, для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в период празднования 80-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов информирует о необходимости проведения дополнительного комплекса мер, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия и биологической безопасности населения Алтайского края.

Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, которые будут оказывать услуги общественного питания и торговли, предлагаем рекомендовать следующий порядок организации выездного обслуживания в местах проведения массовых мероприятий:

- Предприятия торговли и общественного питания при организации выездного обслуживания необходимо располагать в палатках, киосках и павильонах.

- Каждый объект необходимо обеспечить вывеской, в которой довести до сведения потребителя наименование своей организации (указать наименование ЮЛ и ФИО индивидуального предпринимателя, номер свидетельства о государственной регистрации и наименования органа, зарегистрировавшего его).

- Нестационарные объекты должны быть обеспечены раковинами для мытья рук с доставкой питьевой воды, оборудованием устройств для приема, хранения и расхода воды. Обеспечить слив отработанной воды в емкости и ее утилизацию. При реализации непродовольственных товаров и упакованной нескоропортящейся пищевой продукции при отсутствии раковин, могут использоваться кожные антисептики.

- В зависимости от ассортимента реализуемой продукции обеспечить достаточное количество предметов материально-технического оснащения: холодильного оборудования (охлаждаемые витрины, морозильные камеры, холодильники), подтоварников, СВЧ печей, чайников, запаса разовой посуды, ёмкостей достаточного объема для сбора мусора.

- Обеспечить соблюдение работниками правил личной гигиены (наличие санитарной одежды, включая головные уборы, мыло, одноразовых полотенец или устройств для сушки рук, личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, вакцинации, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации), наличие перчаток для порционирования блюд.

- Обеспечить достаточным количеством антисептиков, моющих и дезинфицирующих средств, использования их в соответствии с имеющимися инструкциями.

- На реализуемую продукцию должны быть документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность (декларации о соответствии), обязательно наличие маркировки (этикетки). Перед поставкой товара на реализацию необходимо проверить ее сроки годности.

- Условия хранения продукции должны соответствовать информации, указанной изготовителем продукции на маркировке. Запрещается реализация

скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.

- Приготовление горячих напитков необходимо организовать только на бутилированной воде в одноразовые стаканчики.

- Приготовление горячих блюд на мангалах, жаровнях, решетках, в котлах осуществлять только из полуфабрикатов, которые должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания.

- Для подачи блюд иметь достаточное количество одноразовой посуды и столовых приборов, салфеток, разделочный инвентарь (нарезка хлеба) должен быть промаркирован.

- При реализации горячих готовых блюд, фасованных порционно, их доставка должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны: название, адрес предприятия общественного питания; дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи; наименование пищевой продукции; ФИО ответственного лица. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки). Комплектование контейнеров с пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции. Для охлажденных блюд, требующих разогревания, должны быть установлены микроволновые печи. Не рекомендуется реализовать многокомпонентные салаты с заправками.

Субъекты предпринимательства, которые планируют оказывать услуги общественного питания на мероприятии, должны иметь предприятие общепита, в которых будут изготавливаться полуфабрикаты, блюда и кулинарные изделия. Изготовление полуфабрикатов и блюд в домашних условиях является грубым нарушением санитарных правил и может привести к возникновению массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

- Обеспечить поддержание предприятия и его территории в чистоте, своевременный вывоз мусора и уборка столов для посетителей.

На открытых площадках, где будут проходить массовые мероприятия, необходимо предусмотреть условия для соблюдения личной гигиены, установить достаточное количество общественных туалетов, учитывая требование п. 44 СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации

производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», согласно которого общественные туалеты должны быть установлены исходя из расчета одно место на 500 посетителей.

При организации праздничных мероприятий в закрытых помещениях необходимо обеспечить регулярное проветривание и обеззараживание воздуха с использованием рециркуляторов, проведение текущей влажной уборки помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и генеральной уборки помещений после проведения мероприятий.

Просим указанные требования довести до сведения всех заинтересованных лиц и глав муниципальных образований.

Начальник Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Алтайскому
краю в городах Славгород, Яровое, Бурлинском,
Хабарском и Немецком национальном
районе


(подпись) М.Д. Сейтен

Токбалинова А.С.
51419