

**О мероприятиях по обеспечению
Санитарно-эпидемиологического благополучия
Чемпионата мира по хоккею 2014 года**

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в период подготовки и проведения чемпионата мира по хоккею 2014 года в городе Минске руководителям пищевых предприятий необходимо взять на особый контроль проведение производственного лабораторного контроля в период подготовки и проведения вышеуказанного мероприятия с периодичностью, указанной в рекомендациях УЗ «Могилевский зональный ЦГЭ» (см.приложение).

Кроме того, обращено внимание на неукоснительное выполнение требований, указанных в памятке для работников предприятий общественного питания, продовольственной торговли в период подготовки и проведения чемпионата мира по хоккею 2014 года (см.приложение).

Вместе с тем, руководителям пищевых предприятий необходимо направить на внеплановое гигиеническое обучение работников подведомственных им объектов, задействованных в вышеуказанном мероприятии.

Внеплановое гигиеническое обучение организовывается силами специалистов УЗ «Могилевский зональный ЦГЭ» на бесплатной основе. Руководителям пищевых предприятий необходимо обеспечить явку работников объектов к 14.00 09.04.2014г. в актовЫй зал УЗ «Могилевский зональный ЦГЭ» (контактные телефоны: 235452, 283597).

Приложение: рекомендации периодичности лабораторного контроля и памятка – в 1 экземпляре.

Рекомендуемая периодичность микробиологического лабораторного
производственного контроля в период подготовки и проведения
чемпионата мира по хоккею 2014 года

№ п/п	Наименование сырья и готовой продукции	Периодичность контроля образцов в подготовительный период:	Периодичность контроля образцов в период проведения чемпионата:
	2	3	
1.	Полуфабрикаты мясные и из мяса птицы охлажденные и замороженные	1 раз в 10 дней	еженедельно
2.	Колбасные изделия, копчености, кулинарные изделия из мяса убойных животных и птицы	1 раз в 10 дней	еженедельно
3.	Рыба живая, сырец, охлажденная, замороженная или полуфабрикаты охлажденные или замороженные	1 раз в 10 дней	еженедельно
4.	Рыба горячего копчения	2 раза в месяц	1 раз в 10 дней
5.	Рыба холодного копчения, сушеная	1 раз в месяц	1 раз в 10 дней
6.	Рыба и морепродукты вяленые	2 раза в месяц	1 раз в 10 дней
7.	Пресервы из рыбы и морепродуктов, рыба соленая пряная, маринованная	1 раз в месяц	1 раз в 10 дней
8.	Готовая рыбная кулинарная продукция после термической обработки (жаренная, фаршированная, в соусах, маринадах, фаршевые изделия с наполнителями)	1 раз в 10 дней	еженедельно
	Многокомпонентные кулинарные изделия из рыбы и морепродуктов (салаты, закуски, солянки) и с добавлением овощей, грибов, и тому подобное	1 раз в 10 дней	еженедельно
	Желированные и пастообразные кулинарные изделия из рыбы (закуски,	1 раз в 10 дней	еженедельно

	паштеты, масло, из селедки, криля и тому подобное)		
9.	Сухие фрукты, ягоды, овощи, картофель, грибы	1 раз в месяц	2 раза в месяц
10.	Быстрозамороженные овощи, фрукты, ягоды, картофель гарнирный, зелень и др.	1 раз в месяц	2 раза в месяц
11.	Мучные кондитерские изделия: печенье, крекер, вафли, коврижки, пряники, печенье	1 раз в 10 дней	еженедельно
12.	Кремовые кондитерские изделия: рулеты бисквитные, пирожные, торты и подобные изделия	1 раз в неделю	еженедельно
13.	Майонез, продукты для приготовления соусов, готовые соусы, горчица	1 раз в 10 дней	еженедельно
14.	Соки фруктовые, овощные натуральные	1 раз в 10 дней	еженедельно
15.	Готовые кулинарные изделия (первые и вторые блюда, закуски, салаты)	1 раз в 10 дней	еженедельно
16.	Полуфабрикаты глубокой заморозки (вареники, пельмени, манты, блины, бургеры и подобные изделия)	2 раза в месяц	еженедельно
17.	Готовые кулинарные изделия глубокой заморозки (пицца, котлеты, бургеры и подобные изделия)	2 раза в месяц	еженедельно
18.	Вода питьевая	1 раз в месяц	еженедельно

Памятка для работников предприятий общественного питания, продовольственной торговли, в период подготовки и проведения чемпионата мира по хоккею 2014 в г. Минске

С целью обеспечения санитарно-эпидемического благополучия населения необходимо выполнить следующие требования:

1. Определить ассортиментный перечень с учётом рекомендуемого и имеющихся для приготовления блюд и реализации пищевых продуктов условий, согласовать с территориальными центрами гигиены и эпидемиологии.

2. Определить список:

- транспортных средств, занятых перевозкой пищевых продуктов (с отметкой в санитарном паспорте о последней дате мойки и дезинфекции);

- лиц, ответственных за организацию выездной торговли (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- водителей, водителей-экспедиторов, задействованных в транспортировке пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, задействованных в погрузочно-разгрузочных работах, хранении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, задействованных в хранении, приготовлении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, выделенных для сбора использованной посуды в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- лиц, определенных для поддержания прилегающей территории в должном санитарном состоянии и периодической уборки в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

- торгово-технологического, холодильного оборудования, задействованного для выездной торговли на фестивале (исходя из ассортиментного перечня, объемов предлагаемых к продаже товаров);

- тары (оборудования) для хранения запаса пищевых продуктов (контейнеры, тележки и т.п.);

- товаров, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, клеёнка, бумага, разносы, поддоны, одноразовые бумажные полотенца, влажные салфетки и т.д.);

- товаров, необходимых для соблюдения личной гигиены (одноразовые полотенца, жидкое мыло в дозаторе, влажные моющие салфетки, влажные антибактериальные салфетки, влажные спиртосодержащие салфетки, бутилированная вода и т.д.).

3.Предусмотреть подключение объектов выездной торговли к центральным сетям водопровода (обеспечить водопроводной водой питьевого качества, в том числе организовать подогрев воды), канализации, электрическим сетям с обеспечением безопасности работающих.

4.Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, движения посетителей и персонала при размещении объектов.

5.Наличие достаточного количества: холодильного, торгового, технологического оборудования, весов, подтоварников, торгового инвентаря, разрешенных моющих и дезинфицирующих средств и др., наличие моечных ванн (не менее 2-х) для санитарной обработки инвентаря.

6.Обеспечить работников специальной (форменной, фирменной, в национальном стиле и т.п.) одеждой, санитарной одеждой с головными уборами.

7.Предусмотреть наличие салфеток, скатертей, упаковочных материалов, одноразовой посуды для пищевых продуктов, специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи, одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

8.Обеспечить наличие условий, необходимых для соблюдения личной гигиены (умывальная раковина, жидкое мыло в дозаторе, одноразовые

полотенца, влажные моющие салфетки, влажные антибактериальные салфетки, влажные спиртосодержащие салфетки, бутилированная вода и т.д.).

9. Обеспечить наличие материалов и оборудования, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, бумага, подносы, лотки, подтоварники, стеллажи и т.д.).

10. Обеспечить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность установленной формы на продукцию.

11. Соблюдение гигиенических требований при транспортировке, хранении, реализации, продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлении пищи, соблюдение сроков годности (хранения) товаров.

12. Наличие личных медицинских книжек (медицинских справок) у работников.

На весь период участия в выездной торговле предусмотреть запас:

- специальной (форменной, фирменной, в национальном стиле и т.п.) одежды;
- санитарной одежды;
- салфеток, скатертей;
- упаковочного материала;
- одноразовой посуды для пищевых продуктов;
- одноразовой посуды для горячих пищевых продуктов;
- специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи;
- одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

При размещении объектов выездной торговли необходимо:

- разместить торговый объект, реализующий пищевую продукцию, в палатке, под навесом и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли;

- обеспечить водопроводной водой питьевого качества путем подключения к центральному водопроводу; при необходимости горячей проточной водой и канализацией;

- забор воды для нужд торгового объекта проводить в установленных местах в специально выделенные промаркированные емкости;

- использовать для приготовления блюд бутилированную питьевую воду промышленного производства;

- подключить к канализационным сетям (либо создать условия для сброса канализационных вод в установленные места);

- подключить к электрическим сетям;

- обеспечить необходимым торгово-технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, тарой, упаковочным материалом;

- эстетически оформить торговые объекты.

Торговый объект, реализующий пищевую продукцию, должен быть

обеспечен:

- достаточным количеством холодильного оборудования для реализации скоропортящейся продукции;

- торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см от земли, стеллажами;

- изотермическими емкостями, подогреваемыми тележками, микроволновыми печами для реализации готовых кулинарных изделий,;

- торговым инвентарем: щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарем, упаковочным материалом для отпуска продукции, в том числе горячих и холодных изделий;

- одноразовой посудой (достаточным количеством на весь период торговли), бумажными салфетками;

- достаточным количеством разделочных досок, ножей с соответствующей маркировкой;

- отдельными весами и прилавками, палатками для реализации сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;

- умывальной раковиной, емкостями для хранения питьевой воды, минимум 2 моечными ваннами для санитарной обработки инвентаря, современными моющими и дезинфицирующими средствами, жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами;

- урнами, педальными ведрами для сбора мусора и отходов (для торгового объекта - не менее 1, для объекта общественного питания - не менее 2). Рекомендуемый вариант - одноразовые мешки для сбора мусора объемом не менее 100 л, закрепленные на стойках с достаточным запасом мешков;

- сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность;

- достаточным количеством комплектов санитарной и спецодежды с головными уборами для работников торговли, при необходимости разовых перчаток. Для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специально оборудованное место.

Требования к транспортировке пищевых продуктов:

- автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты на фестиваль-ярмарку, должен быть чистым, в исправном состоянии, без повреждений и коррозии, иметь санитарный паспорт с указанием вида перевозимого продукта;

- доставка и хранение пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения и транспортировки, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом (с охлаждающим устройством), в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками;

- проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов, не позднее 2-х дней до выезда на фестиваль-ярмарку, с отметкой в санитарном паспорте;

- наличие личной медицинской книжки (медицинской справки) у водителя-экспедитора (сопровождающих товар лица);

- в одной торговой точке должны реализовываться группы товаров, имеющих одинаковые условия хранения;

- при наличии в торговом объекте одного рабочего места продажа товаров должна осуществляться только в промышленной упаковке.

Требования к приготовлению пищи:

- жарка и реализация шашлыков, гриля и др. допускается при наличии торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей;

- рабочее место для жарки шашлыков (гриля и т.д.) оборудовано мангалом (другим технологическим оборудованием), местом для хранения древесного угля, емкостью с водой питьевого качества для полива шашлыков во время жарки, рукавицами (перчатками) для работника, местом для установки емкости для съема готовых шашлыков;

- допускается использование готового древесного угля;

- приготовление мясных, рыбных и др. полуфабрикатов производится на базовом предприятии общественного питания с учетом их сроков годности, хранение - в холодильном оборудовании;

- маринование полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов, и т.д.) производится на базовом предприятии общественного питания, хранение - в холодильном оборудовании;

- мытье и первичная обработка овощей производится на базовом предприятии общественного питания;

- технологический процесс осуществляют не менее 3-х работников (один работает с сырьем, второй - готовит, третий - отпускает), осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- для продажи готовых изделий используются ёмкости из нержавеющей стали с крышками, разрешёнными МЗ РБ для контакта с пищевыми продуктами; для отпуска - одноразовая посуда и столовые приборы.

Требования к изготовлению и продаже попкорна, сахарной ваты:

- выполнение данной работы в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и санитарной обработке оборудования;

- наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность, на используемые товары и упаковочные материалы;

- недопущение загрязнения товаров и готовой продукции в процессе хранения, изготовления и отпуска покупателям;

- обеспечение приготовления непосредственно перед отпуском покупателю (заблаговременное приготовление и хранение исключаются).

Требования к отпуску пищевых продуктов:

- соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;

- отпуск сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов осуществляется отдельными продавцами в отдельных торговых объектах (точках) на отдельных весах;

- реализация бакалейной группы товаров, кондитерских изделий промышленного производства допускается только в фасованном виде;

- выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках производится только в фасованном виде, в том числе в прозрачных лотках (корексах) с крышками;

- торгово-технологическое и холодильное оборудование по окончании рабочего дня должно быть подвергнуто санитарной обработке;

- продажа яиц на торговых объектах должна осуществляться отдельно от готовой продукции.

Запрещается:

- Реализация на объектах торговли скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования.

- Хранение тары или затаренных товаров (напитков), инвентаря, неиспользуемого оборудования на прилегающей к объекту торговли территории.

- Отпуск хлеба и хлебобулочных изделий в торговых объектах в неупакованном виде.

- Хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта, без подтоварников или на земле.

- Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в том числе бахчевых культур, навалом, с земли.

- Продажа бахчевых культур частями и с надрезами.

- Реализация нерасфасованных пищевых продуктов покупателям в бумажных салфетках или пакетах.

- В неканализованных местах и без наличия водопровода организация торговли напитками в разлив, в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной ёмкости).

- Реализация свежих овощей, фруктов, плодов и ягод в торговых объектах при температуре наружного воздуха +5°C и ниже.

Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:

- быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде; • содержать рабочие места, а также окружающую территорию в чистоте и порядке на протяжении всех дней фестиваля;

- принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

- предохранять товары от загрязнения;

- иметь при себе личную медицинскую книжку (медицинскую справку);

- размещаться в местах, предназначенных для ночевки людей, в том числе и при сохранении пищевых продуктов в нерабочее время.

Соблюдать:

- сроки годности (хранения) и правила отпуска товаров;

- условия товарного соседства;

- температурно-влажностные режимы при транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов;

- правила личной гигиены и гигиенические требования в течение проведения мероприятия, в том числе по использованию спецодежды, проведению антисептической обработки рук после посещения туалета, перерывов в работе.