



ДЕПАРТАМЕНТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ
СФЕРЫ И РЕГУЛИРОВАНИЯ
РЫНКА АЛКОГОЛЯ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Красная ул., д. 35, г. Краснодар, 350014,
Тел.: (861) 268-30-48, факс: (861) 268-17-01
E-mail: dps@krasnodar.ru

О

ДПСКК



На № _____

59-5421/18-05-07 от 24/04/2018

Главам муниципальных
образований Краснодарского края



01-08/1410,25.04.2018

О подготовке к выставке-ярмарке
«АгроТУР-2018»

В целях предотвращения возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при проведении массового мероприятия – краевой выставки-ярмарки кубанских промыслов, ремесел и сельского (аграрного) туризма «АгроТУР-2018» – на территории муниципального образования город Краснодар, запланированного на 19 мая 2018 года (далее – мероприятие), информируем о необходимости при организации питания (дегустации) для участников и гостей мероприятия соблюдать требования санитарно-эпидемиологического законодательства.

В соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а пищевые продукты и продовольственное сырье в процессе их производства (приготовления), хранения, транспортировки должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Санитарные правила 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее – санитарные правила) являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в том числе в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий).

Организацию питания населения, в том числе при проведении массовых общественных мероприятий, могут осуществлять только хозяйствующие субъекты, осуществляющие деятельность по предоставлению продуктов питания и напитков (Общероссийский классификатор видов экономической деятельности ОК 029-2014 (КДЕС ред. 2)). В соответствии с санитарными

правилами при проведении массовых общественных мероприятий указанным хозяйствующим субъектам рекомендуется согласовывать ассортимент блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.

Кроме того, санитарные правила определяют следующие требования для указанных хозяйствующих субъектов:

места размещения, оборудование, инвентарь, посуда должны содержаться в чистоте;

на местах должны быть организованы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (условия для мытья рук, мыло, разовые полотенца, запас дезинфицирующих салфеток);

на всю пищевую продукцию в наличии должны быть документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность;

хранение и употребление продуктов питания должны осуществляться в строгом соответствии с условиями, установленными для данного вида продукта питания, и информацией, нанесенной на этикетку;

сотрудники организаций должны быть обеспечены чистой санитарной одеждой, включая головной убор, нагрудный фирменный знак организации с указанием её наименования, адреса, ФИО, а также иметь личную медицинскую книжку установленного образца;

транспортировка пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым транспортом;

лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатов лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

скоропортящиеся продукты должны перевозиться охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать ёмкостям имеющегося в организации холодильного оборудования;

необходимо использовать транспортную тару, промаркированную в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции;

не допускается транспортировка пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами. Не допускается использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей;

продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Также хозяйствующий субъект обязан довести до сведения потребителя фирменное наименование своей организации и место ее нахождения (адрес), а также разместить данную информацию на вывеске.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается предлагать потребителю:

продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

продукцию домашнего изготовления;

особо скоропортящиеся продукты питания (зелень, студни, кровяные колбасы, паштеты, кремовые кондитерские изделия и др.).

Прошу довести вышеизложенную информацию до сведения лиц, привлекаемых к организации питания (дегустации) участников и гостей мероприятия.

Руководитель департамента



Р.С. Куринный

А.В. Махота
268-25-03