

Обязательные требования законодательства при оказании услуг общественного питания населению

В связи с зарегистрированными в городе Нальчике в июле текущего года случаями кишечного отравления обращаем внимание хозяйствующих субъектов на необходимость соблюдения обязательных требований санитарно-эпидемиологического законодательства, которыми установлены правила безопасности и безвредности при оказании услуг общественного питания населению.

Так, разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках), мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Запрещается повторное использование одноразовой посуды и инвентаря.

Не допускается реализация пищевых продуктов с нарушением установленных сроков годности и условий хранения; реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации.

Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работники обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после перерывов в работе.

Несоблюдение требований законодательства создает угрозу жизни и здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и влечет предусмотренную статьей 6.6 КоАП РФ административную ответственность вплоть до административного приостановления деятельности на срок до 90 суток.