



**Управление
Федеральной
службы по надзору
в сфере защиты
прав потребителей
и благополучия
человека по
Нижегородской
области**



**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
ИЗГОТОВЛЕНИЮ И
ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ
СП 2.3.6.1079-01**

**Плотникова Екатерина Владимировна – главный специалист-
эксперт отдела надзора по гигиене питания**

С целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения при проведении массовых общественных мероприятий на предприятиях общественного питания следует неукоснительно соблюдать санитарные требования !

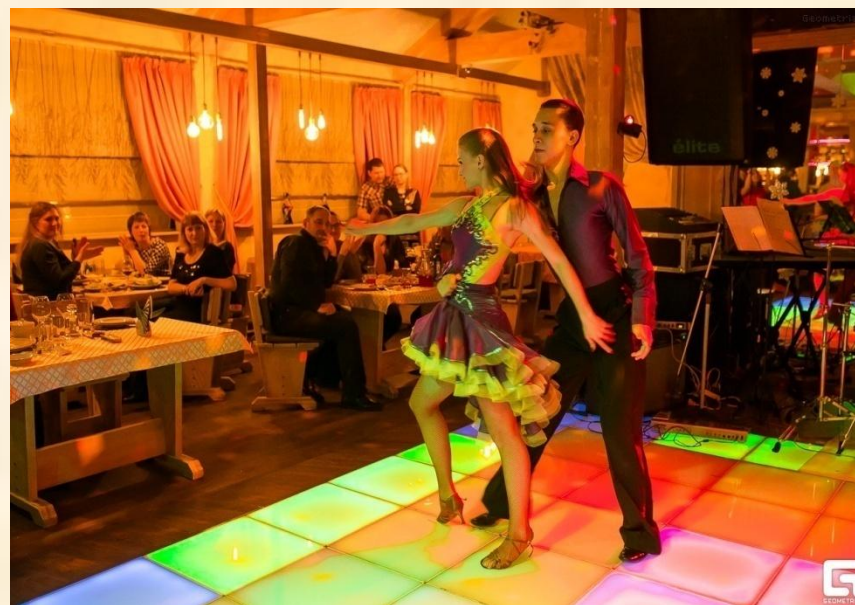
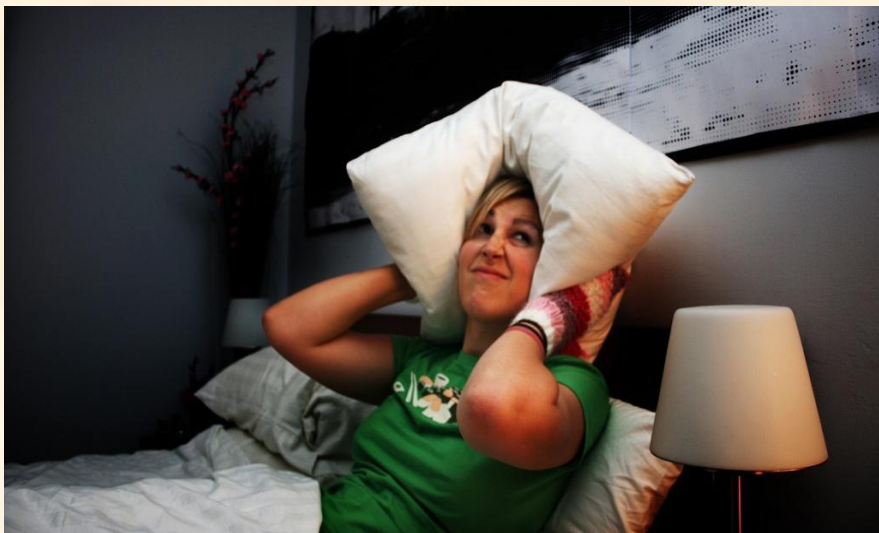


Нормативные документы

- **СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»**
- **СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»**
- **СанПиН 2.1.2.2645-10 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОЖИВАНИЯ В ЖИЛЫХ ЗДАНИЯХ И ПОМЕЩЕНИЯХ»**
- **Технические Регламенты Таможенного Союза (ТР ТС 021\2011, ТР ТС 022\2011 и др.)**

Требования к размещению

- п. 2.2. Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. **При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.**



Требования к загрузке

п. 3. 7 СанПиН 2.1.2.2645-10 САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОЖИВАНИЯ В ЖИЛЫХ ЗДАНИЯХ И ПОМЕЩЕНИЯХ

Загрузка материалов, продукции для помещений общественного назначения со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять: **с торцов жилых зданий, не имеющих окон; из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров; со стороны магистралей.**

Загрузочные помещения допускается не устраивать при площади встроенных общественных помещений до 150 м².

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов **со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается.**
СП 2.3.6.1079-01.



Требования к водоснабжению и канализации

- п. 3.3 - **Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды.** При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.
- п. 3.8 - Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети **с воздушным разрывом не менее 20 мм** от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).
- п. 3.11 - В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации **не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.**
- 3.13. Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать **сливными трапами с уклоном пола к ним.**
- п. 3.14 - Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. **Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.**



Требования к вентиляции

п. 4.5 - Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются **локальными вытяжными системами** с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

п. 4.6 - Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции **не должны влиять на ухудшение условий проживания** и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения.

Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий.

Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.



Требования к устройству помещений

- **Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.**
- **Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки **сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды**, а также встречного движения посетителей и персонала.**
- **Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.**



В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.



Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом

Набор производственных помещений кондитерских цехов организаций, совмещение отдельных помещений должно соответствовать таблице 6.

С производством изделий в сутки до 300 кг, кремовых менее 100 кг, без крема.

- 1* Кладовая суточного хранения сырья с холодильным оборудованием
- 2 Растваривания сырья и подготовки его к производству
- 3 Яйцебитня из трех помещений для хранения и распаковки сырья с холодильной установкой мойки и дезинфекции яиц получение яичной массы
- 4 Приготовления теста с отделением просеивания муки
- 5 Приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, помады, желе, подварки варенья)
- 6* Разделки теста и выпечки
- 7 Выстойки и резки бисквита (остывочная)
- 8 Зачистки масла
- 9* Приготовления крема с холодильной установкой
- 10 Отделки кондитерских изделий с холодильной установкой
- 11 Хранение упаковочных материалов
- 12** Мытья и стерилизации кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря
- 13 Мытья и сушки внутрицеховой тары и крупного инвентаря
- 14 Мытья и сушки оборотной тары
- 15 Экспедиции готовых изделий с холодильной камерой
- <*> Допускается совмещение помещений.
- <***> Совмещение 12 + 13 допускается при использовании специализированного оборудования.



Требования к содержанию помещений

- 5.10. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.
- 5.11. Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.
- В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.
- 5.12. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.
- 5.13. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. **Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.**
- По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.



Хранение моющих и дез. средств.

Хранение моющих и дезинфекционных средств должно осуществляться в таре (упаковке) изготовителя, снабженной этикеткой, на стеллажах, в специально предназначенных местах.



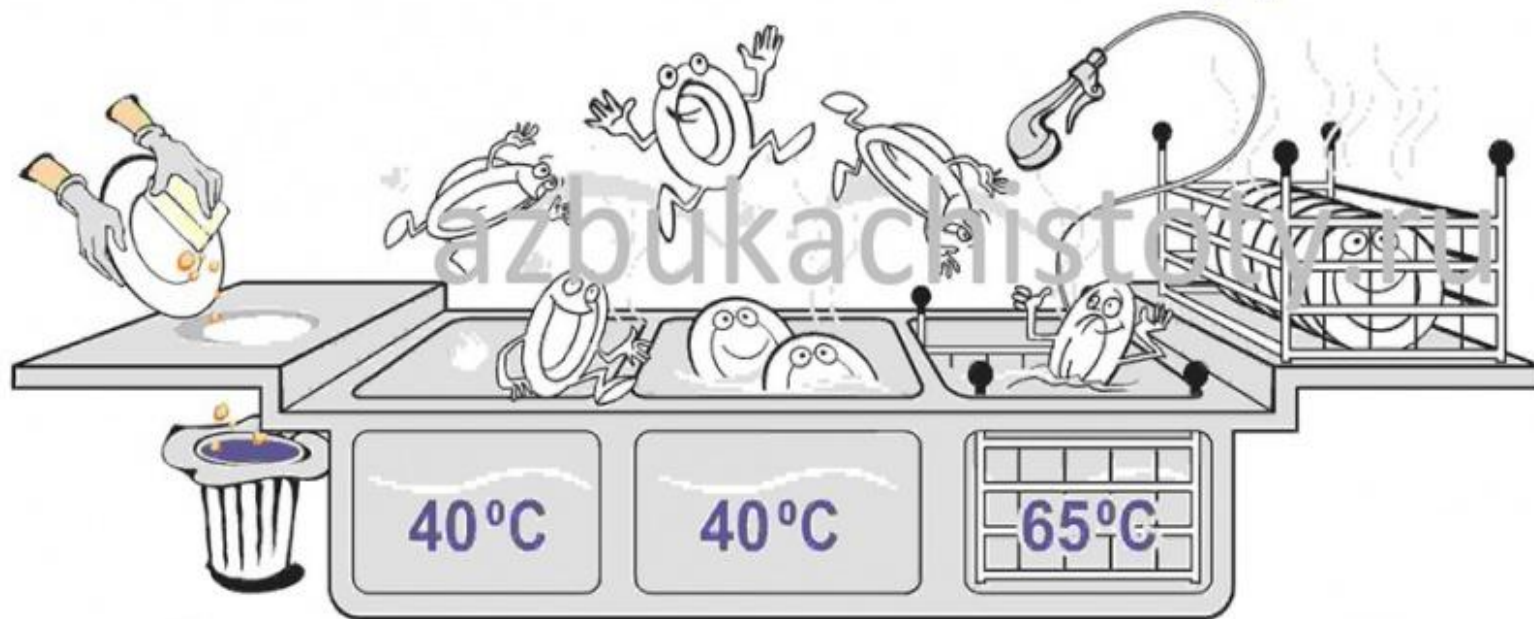
Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и

Таре

- 6.5. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.
- Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.
- 6.10. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.
- 6.11. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.
- 6.15. **В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов** средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 6.17. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.
- 6.18. Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте **не менее 0,5 м от пола.**
- Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, **ручками вверх.** Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению!

ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ



1

МЕХАНИЧЕСКОЕ
УДАЛЕНИЕ ПИЩИ

2

ЗАМАЧИВАНИЕ
МЫТЬЕ

Добавить моющее средство
согласно инструкции производителя

3

МЫТЬЕ

Добавить моющее средство,
в 2 раза меньше, чем в
секцию первой ванны

4

ОПОЛАСКИВАНИЕ

5

СУШКА

Дезинфекция посуды не реже 1 раза в день.

Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

- 7.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:
 - - продовольственное сырье и пищевые **продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;**
 - - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных **без клейма и ветеринарного свидетельства;**
 - - рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу **без ветеринарного свидетельства;**
 - - **непотрошеную птицу (кроме дичи);**
 - - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, **утиные и гусиные яйца;**
 - - **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.**



СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

- Устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.
- Установленные сроки годности и условия хранения **особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов**, вырабатываемых по нормативной и/или технической документации, **указаны в Приложении N 1 к настоящим санитарным правилам.**
- Для аналогичных видов новых пищевых продуктов, в том числе выработанных по новым технологическим процессам их изготовления, **могут быть установлены те же сроки годности и условия хранения, которые указаны в Приложении N 1.**

Наименование продукции	Срок	Часов/
годности	суток	
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые:		
- мясо фасованное, полуфабрикаты		
порционные (вырезка; бифштекс натуральный;		
лангет; антрекот; ромштекс; говядина,		
баранина, свинина духовая; эскалоп,		
шницель и др.) без панировки	48	часов
- полуфабрикаты порционные (ромштекс,		
котлета натуральная из баранины и свинины,		
шницель) в панировке	36	- " -



**товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии,
ветеринарные свидетельства, маркировочные ярлыки, этикетки,
листы-вкладыши**

**Маркировка пищевой продукции должна соответствовать ТР ТС
022\2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».**

**п. 7.29. СП 2.3.6.1079-01 Маркировочный ярлык каждого тарного места с
указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до
полного использования продукта.**



Требования к обработке сырья и производству продукции

- 8.4. Обработка сырых и готовых продуктов производится **раздельно в специально оборудованных цехах**. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении **на разных столах**.
- 8.13. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением **бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта**, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- **Охлаждение киселей, компотов** следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, **в закрытом виде в холодном цехе**.

Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой!

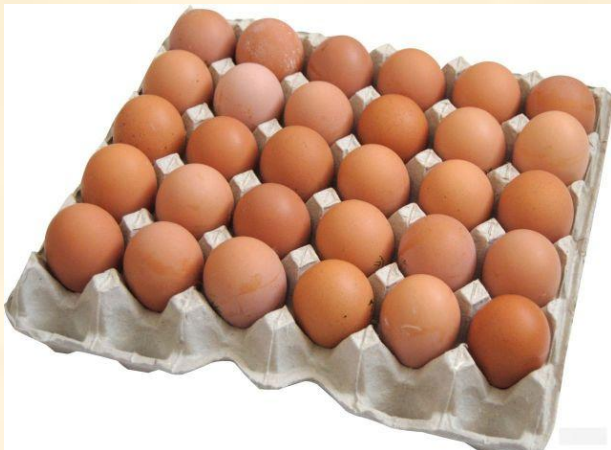


Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь!

Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

- теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды,**
- 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами,**
- после чего ополаскивают холодной проточной водой.**

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается!



Требования к обработке сырья и производству продукции

- Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.
- 8.20. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 мин. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.



Требования к обработке сырья и производству продукции

- 8.21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить **в холодной воде не более 2 ч.**
- **Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3-процентном растворе уксусной кислоты или 10-процентном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.**



Запрещается приготовление:

- - изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- - изготовление макарон по-флотски;
- - использование творога из непастеризованного молока;
- - приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- - использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- - переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- - использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- - приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- - приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
- - приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- - изготовление сухих грибов.
- п. 8.24



Приготовление изделий повышенного эпидемиологического риска.

- 8.25. При условии соблюдения требований настоящих санитарных правил в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей **без герметической упаковки**, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.
- 8.27. Приготовление и реализация **студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемического риска** допускаются при условии соблюдения требований настоящих санитарных правил.



Требования к реализации ГОТОВЫХ БЛЮД

- Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку (бракеражный журнал), (приложение № 9 «Схема органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий» к СП 2.3.6.1079-01);
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С;
- Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью;
- Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа;
- Не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления.

- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С.



Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей!



Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток.



Запрещается оставлять на следующий

день:



салаты, винегреты,
паштеты, студни,
заливные блюда,
изделия с кремом
и др. особо скоропортящиеся холодные блюда;
супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
мясо отварное, порционированное для первых блюд,
блинчики с мясом и творогом,
рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
соусы;
омлеты;
картофельное пюре,
отварные макароны;
напитки собственного производства.



При участии в кейтеринговом обслуживании необходимо помнить:

- При транспортировании готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах **не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки)**;
- Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь **маркировочный ярлык** с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности;
- Каждый заказ **регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.**



При проведении массовых общественных мероприятий

- Рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для **контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.**
- Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают **стерильными (или прокипяченными)** ложками в промаркированную **стерильную (или прокипяченную)** стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
- Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Отобранные суточные пробы сохраняют **не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника.**

Суточные пробы



**В организациях не допускается
наличие насекомых и грызунов!**



Санитарные требования к личной гигиене персонала организации

Ежедневно (перед началом смены) в холодном, горячем и кондитерском цехах медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием и сервировкой блюд, их раздачей. (приложение № 5 справочное «Порядок проведения мед. осмотров работников цехов перед началом работы», приложение №6 образец «Результаты медицинского осмотра работников цехов» к СП 2.3.6.1079-01)

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются!!!



Работники обязаны перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос.



Мыть руки необходимо каждый раз перед началом работы и после:

- посещения туалета,
- чихания или кашля,
- приема пищи и напитков,
- соприкосновения с грязной посудой или инвентарем,
- уборки гостевых столов ,
- мытья посуды,
- работы с кухонным оборудованием ,
- курения,
- перерывов в работе,
- при смене технологических операций (например, работа с сырьем – раздача готовых блюд) и др.



Работники организации обязаны:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

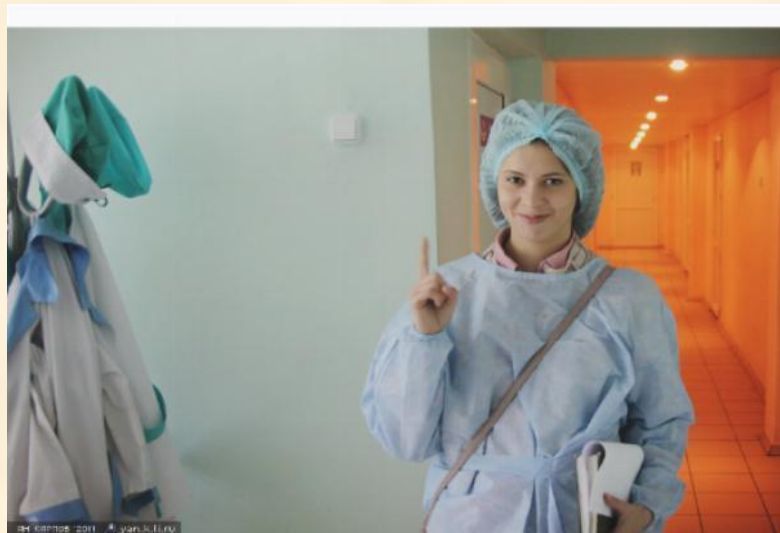


Руководитель организации обеспечивает:

- - наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;
- - **выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;**
- - должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- - организацию производственного и лабораторного контроля;
- - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- - **своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;**
- - организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- - **выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;**
- - наличие санитарного журнала установленной формы;
- - ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);
- - условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- - **организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;**
- - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- - наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- - проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- - наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- - **организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.**

Требования к соблюдению санитарных правил

- **15.2. Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (ст. 39 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения").**





**Благодарю за
внимание!**