

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 МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ)
Коммуны ул., д. 7, г. Мурманск, 183038
Телефон: (8152) 47-26-72, Факс: (8152) 47-36-45
e-mail: admin@murmanspotrebnadzor.ru <http://51.rosпотребnadzor.ru>
ОКПО 71899582 ОГРН 1055100189605
ИНН/КПП 5190135362/519001001

Заместителю Губернатора Мурманской
области – министру развития Арктики и
экономики Мурманской области
С.А.Панфиловой

183006, Мурманск, пр. Ленина, 75

Электронный адрес: econom@gov-murman.ru

От 26.06.2015 № 51-00-04/19-1098-225
На № от

Уважаемая Светлана Анатольевна!

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в рамках дополнительных мер по профилактике острых кишечных инфекций в летний сезон 2025 года просим принять меры, направленные на недопущение нарушений требований Законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и проинформировать субъекты деятельности, осуществляющие производство, реализацию пищевой продукции о следующем.

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие производство и реализацию пищевой продукции обязаны руководствоваться и соблюдать требования действующего законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, в том числе требования Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции" и "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки" и Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей".

Особое внимание необходимо обратить на выполнение следующих санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

- готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

- Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаровопроводительной документации, сведений об оценке

(подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе Техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

- При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

- Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

- Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

- Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания 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;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

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 санитарно-гигиенических перерывов в работе.

- Лица, осуществляющие работы, связанные с производством (изготовлением) пищевой продукции в организации общественного питания,

должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

- Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с производством (изготовлением) пищевой продукции

Юридические лица и индивидуальные предприниматели несут ответственность за безопасность и качество реализуемой продукции и оказываемых услуг в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

При обороте пищевых продуктов особое внимание необходимо обратить на выполнение следующих санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, от которых зависит качество и безопасность пищевой продукции:

- Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителем такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

- При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

- Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

- Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

- Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

- Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

- Лица, сопровождающие пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, имеющие непосредственный контакт с

продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, должны использовать санитарную одежду, проходить медицинские осмотры с отметкой о результатах их прохождения в личных медицинских книжках;

- в организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость, т.е. возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья. Обращаем внимание, что для обеспечения прослеживаемости пищевых продуктов в товарной накладной должны содержаться сведения, позволяющие идентифицировать конкретную партию товара (наименование, производитель, дата выработки), позволяющие сопоставить информацию в накладной со сведениями, нанесенными на маркировку продукции. Также в товарных накладных по каждому наименованию товара должны содержаться сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия). При этом, при проверках в связи с необходимостью отбора проб необходимо обеспечить предоставление заверенных копий документов, подтверждающих соответствие продукции установленным требованиям.

- Пищевая продукция должна приниматься в таре и упаковке с ненарушенной целостностью и наличием маркировки, содержащей информацию в соответствии с требованиями ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (наименование продукции, состав, количество продукции в упаковке, дата изготовления и сроки годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности);

- Для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка должны сохраняться до момента реализации пищевой продукции.

- При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

- В целях контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем, должен проводиться ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных и (или) электронных носителях. В связи с чем, необходимо обеспечить наличие исправных приборов контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции, так как это является наиболее распространенным нарушением при проведении проверок.

- Пищевая продукция должна размещаться в торговом объекте с учетом исключения нарушения ее запаха (товарное соседство).

- Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем.

- В складских и фасовочных помещениях пищевая продукция должна быть размещена на стеллажах или поддонах. Не допускается хранение непосредственно на полу неупакованной в транспортную тару пищевой продукции.

- Не допускается соприкосновение пищевой продукции с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления.

Одновременно просим обратить внимание вышеуказанных субъектов деятельности, что в соответствии со ст. 34 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ ("О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"):

1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры).

2. В случае необходимости на основании предложений органов, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, решениями органов государственной власти субъектов Российской Федерации или органов местного самоуправления в отдельных организациях (цехах, лабораториях и иных структурных подразделениях) могут вводиться дополнительные показания к проведению медицинских осмотров работников.

3. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обеспечивать условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

4. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

5. В случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, иностранные граждане и лица без гражданства обязаны проходить медицинское освидетельствование на наличие или отсутствие у них инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, предусмотренных перечнем, утверждаемым уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции) (далее также - медицинское освидетельствование), в медицинских организациях, находящихся на территории Российской Федерации, если иное не предусмотрено международным договором Российской Федерации или федеральным законом. Порядок проведения медицинского освидетельствования на наличие или отсутствие у иностранных граждан и лиц без гражданства

инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, предусмотренных перечнем, утверждаемым уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции), устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения. Высший исполнительный орган субъекта Российской Федерации обязан установить перечень медицинских организаций, уполномоченных на проведение медицинского освидетельствования на территории соответствующего субъекта Российской Федерации.

6. По результатам медицинского освидетельствования иностранные граждане и лица без гражданства получают медицинские документы о наличии или об отсутствии у них инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, и заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции), на бумажном носителе или в форме электронного документа. Форма и описание бланка медицинских документов и срок их действия устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

7. Данные о прохождении медицинских осмотров, (в т.ч. флюорографического обследования) и медицинского освидетельствования подлежат внесению в федеральную государственную информационную систему сведений санитарно-эпидемиологического характера с соблюдением требований законодательства Российской Федерации о персональных данных и статьи 13 Федерального закона от 21 ноября 2011 года N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".

8. Документом, подтверждающим прохождение медицинских осмотров, (в т.ч. флюорографического обследования) является личная медицинская книжка, оформленная на бумажном носителе и (или) в форме электронного документа.

9. Порядок проведения медицинских осмотров, ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа, устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

О принятых мерах по затронутому в письме вопросу просим проинформировать Управление Роспотребнадзора по Мурманской области в наиболее короткие сроки.

Врио руководителя

М.В.Ермакова

Дмитриевская Светлана Васильевна
Начальник отдела санитарного надзора
(815 2) 47 79 28