

## Рекомендации по профилактике острых кишечных инфекций (ОКИ) на объектах общественного питания

Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия участников новогодних мероприятий, организуемых предприятиями общественного питания, информирует о необходимости проведения санитарно-профилактических и противоэпидемических мероприятий.

При организации питания необходимо обеспечить исполнение обязательных требований:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,
- СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Рекомендуем также использовать в работе:

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»,
- МР 2.3.0279-22 «Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»,
- МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»,
- Пособие по пищевой безопасности.

В целях профилактики инфекционных заболеваний на объектах питания необходимо обратить внимание на:

- осуществление приема пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия;
- изготовление продукции 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;

- соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд;
- исключение реализации готовых блюд на следующий день, замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- исключение пересечения потоков полуфабрикатов, сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды;
- использование раздельного технологического и холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, маркированного любым способом;
- использование обеденных столов с гигиеническим покрытием, допускающим их обработку дезинфицирующими средствами;
- проведение обработки обеденных столов раствором дезинфицирующих средств после посетителей, соблюдение требований по правилам мытья и дезинфекции столовой посуды, уборки производственных помещений, обеденного зала, контактных поверхностей;
- применение устройств по обеззараживанию воздуха в обеденном зале исходя из кубатуры помещения;
- создание условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие мыла, антисептиков на раковинах для мытья рук) для персонала в местах приготовления и раздачи блюд, наличие антисептиков на линии раздачи и при входе в обеденные залы;
- рекомендуется использование персоналом средств индивидуальной защиты (медицинские маски, печатки) с соблюдением требований по своевременности их замены;
- обеспечение наличия на пищеблоке пятидневного запаса дезинфицирующих и антисептических средств, средств индивидуальной защиты;
- применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;
- организацию ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» сотрудников с проведением контроля температуры тела;
- исключение открытой выкладки на витринах кулинарных изделий с возможностью прямого контакта посетителей с ними;
- на необходимость своевременного информирования сотрудниками руководства об ухудшении в состоянии здоровья, в том числе

проживающих вместе с ним лиц, сообщения о возможных контактах с больными лицами.

Лица, задействованные в организации питания и имеющие контакт с пищевыми продуктами (транспортировка, приготовление, хранение, реализация), сотрудники, осуществляющие уборку в обеденных залах, на пищеблоке, должны иметь:

- личные медицинских книжки с объемом исследований (сведений) согласно Приказу Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- сведения о профилактических прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок;
- гигиеническое обучение и аттестацию по профилю.

В предприятии должен быть организован производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания, наличие технологических карт), установленными предприятием общественного питания.

Необходимо своевременно проводить:

- дезинсекцию и дератизацию помещений, задействованных при организации питания, с оценкой эффективности проведения;
- генеральную уборку всех помещений с применением дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке.

Следует исключить привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности. Необходимо обеспечить использование бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, на участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд.