

МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ТОРГОВЛИ И ИНВЕСТИЦИЙ

РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

БУРЯАД УЛАСАЙ ҮЙЛЭДБЭРИИН, ХУДАЛДАА НАЙМААНАЙ БОЛОН ХҮРЭНГЭЖҮҮЛГЫН ЯАМАН

**ЗАМЕСТИТЕЛЬ МИНИСТРА**

ул. Красноармейская, д.35, г. Улан-Удэ, 670034,

Тел./факс (8-301-2) 44-20-44 URL:http://egov-buryatia.ru/minprom/

E-mail: info@minprom.govrb.ru

Главам муниципальных образований

и городских округов Республики Бурятия

Руководителям организаций торговли и общественного питания

Республики Бурятия

12-01-31-И1793 от 07.05.2024

*На протокол СПЭК при Правительстве*

*Республики Бурятия от 02.05.2024 № 2*

Уважаемые коллеги!

 Во исполнение пунктов 5, 9 и 10 протокола санитарно-противоэпидемической комиссии при Правительстве Республики Бурятия от 02.05.2024 № 2 организациям общественного питания и торговли, реализующим продовольственные товары, необходимо принять меры по профилактике острых кишечных инфекций в предстоящий эпидсезон.

Основные требования безопасности при оказании услуг изложены: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования у организациям общественного питания населения, Методические рекомендации к организации общественного питания населения, СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», Методические рекомендации МР 2.3.0243-21 по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию, Пособие по санитарной безопасности к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию, СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

С текстами СанПиН, Методических рекомендаций и Пособий можно ознакомиться на сайте Роспотребнадзора РБ в разделе «Документы».

 Также необходимо обеспечить неукоснительное выполнение требований санитарного законодательства, технических регламентов Таможенного союза (далее - ТР ТС), обратив особое внимание на соблюдение температурных режимов хранения, охлаждения (заморозки) особо скоропортящихся продуктов, наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, допуск к работе: медицинские осмотры, гигиеническое обучение.

 Усилить производственный контроль за санитарно-эпидемиологическим режимом производственных помещений, специализированного автотранспорта, качеством и безопасностью производимой и поставляемой продукции.

Проводить лабораторное обследование работников, связанных с производством и реализацией пищевых продуктов, на носительство кишечных инфекций.

Руководителям организаций, привлекающим для осуществления трудовой деятельности в РФ иностранных граждан, рекомендовать совместно с медицинскими организациями организовать медицинское наблюдение за иностранными гражданами, прибывшими из-за рубежа в составе организованных групп в целях осуществления трудовой деятельности, в течении 7 дней с момента прибытия на предприятие.

Напоминаем, что в соответствии с пунктом 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 организации общественного питания необходимо разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП. А также проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные предприятием общественного питания.

Муниципальные образования просим довести данную информацию до сведения хозяйствующих субъектов, оказывающих услуги общественного питания и продовольственной торговли.

|  |  |
| --- | --- |
|  | А.А. Гнеушев |

\*\*\*Sign\*\*\*

Угловская Т.А.,

(3012)444048