

Территориальный отдел

Управления Роспотребнадзора

по РС (Я) в Ленском районе

(Наименование структурного подразделения
Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучию
человека по Республике Саха (Якутия))

Руководителю предприятия
общественного питания независимо
от организационно-правовой
собственности

Иванов, С.М.
с. Виктор

(Ф.И.О. законного представителя юридического
лица, индивидуального предпринимателя,
должностного лица, наименование юридического
лица, кому выдается предписание; адрес)

Предписание № 41
о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических
(профилактических) мероприятий

«23» июня 2021 г

г. Олёмкинский
(место выдачи)

Лобацевич Евгений Валерьевич, заместитель начальника Территориального отдела ТО в Ленском
районе Управления Роспотребнадзора по РС(Я)
(Ф.И.О. и должность лица, выдавшего предписание)

В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди населения в период подготовки и проведения республиканского национального праздника «Ысыах Олонхо – 2021» в Олёмкинском районе, необходимо учесть требования при оказании услуг общественного питания и к местам реализации пищевой продукции, которые регламентированы СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и предупреждения распространения новой коронавирусной инфекции на территории РС(Я) в соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (далее СП 3.1.3597-20), Методическими рекомендациями МР 3.1/2.3.6.0190-20 "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19" (далее по тексту – МР 3.1/2.3.6.0190-20), руководствуясь п.2, статьи 50 Федерального закона от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», **предлагаю:**

1. В предприятии общественного питания обеспечить проведение производственного контроля и дератизационных, дезинсекционных мероприятий (не должно быть насекомых и

грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные) (п. 2.1., п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации (качественные удостоверения, декларации о соответствии, сертификаты соответствия, ветеринарные справки). В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье на предприятии общественного питания не принимать. Соблюдать сроки и условия хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд, особенно скоропортящихся, не хранить открытыми в холодильниках (майонез, заправки, соусы); соблюдать правила товарного соседства (отдельно хранить молочные, мясные, рыбные продукты). Не замораживать приготовленные продукты. (п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

3. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁵. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации. (п. 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

4. Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии) (п. 2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

5. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечить 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. (п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

6. Производить 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. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. (п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

7. Обеспечить предприятие общественного питания исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Обеспечить соответствие холодной и горячей воды, используемой для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде. (п. 2.10, п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

8. Обеспечить прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации сотрудников (лиц), поступающих на работу в предприятие общественного питания. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к СанПиН) на бумажном и/или электронном носителях. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей

тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (п. 2.21., п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

9. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции обеспечить соблюдение работниками производственных помещений предприятий общественного питания использование одноразовых перчаток при порционировании блюд при приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе, обязать их сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно с медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

10. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускать нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением; размещение на раздаче для реализации холодных блюд кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; заправка соусами (за исключением растительных масел салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке; реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни; привлечение к приготовлению порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности. (п. 3.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

11. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам). Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается (п. 3.8., п. 4.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

12. Организовать ежедневно перед началом рабочей смены «входной фильтр» с проведением контроля температуры тела работников и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.). Обеспечить наличие и ведение журнала по термометрии сотрудников (п.1 МР 3.1/2.3.6.0190-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20).

При измерении температуры тела контактными средствами измерения, обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами.

13. Обеспечить персонал не менее чем пятидневным запасом средств индивидуальной защиты органов дыхания - одноразовыми или многоразовыми со сменными фильтрами масками (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа, фильтров в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, перчатками моющими и дезинфицирующими средствами (п.2, п. 9 МР 3.1/2.3.6.0190-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20). Обеспечить наличие и ведение журнала учета и расхода дезинфицирующих средств.

14. Организовать при входе на объект места обработки рук кожными антисептиками предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками (п. 3 МР 3.1/2.3.6.0190-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20)

15. Ограничить доступ на объект лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.д.) (п.4 МР 3.1/2.3.6.0190-20)

16. Обеспечить в предприятиях общественного питания размещение столов на расстоянии с целью соблюдения социального дистанцирования между посетителями 1,5 м., нанести соответствующие разметки (п. 5. МР 3.1/2.3.6.0190-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20);

17. Оборудовать раковины для мытья рук с мылом и дозатором для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования (п.6 МР 3.1/2.3.6.0190-20 п. 4.4. СП 3.1.3597-20)

18. Проводить ежедневную (ежесменную) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажную уборку служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекцию с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники. (п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.7 МР 3.1/2.3.6.0190-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20) Обеспечить наличие и ведение журнала проведения текущей и генеральной уборок;

19. Для проведения дезинфекции использовать дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. (п. 4.5., п. 4.6. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п. 8 МР 3.1/2.3.6.0190-20, п. 6.1. СП 3.1.3597-20). Четко следуйте инструкции по применению дезинфектанта. Правильно рассчитывайте концентрацию раствора, чтобы отмерить нужное количество жидкости, используйте градуированные мерные емкости с заводской шкалой.

20. В помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд для обеззараживания воздуха использовать бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Кроме того, в помещениях с постоянным нахождением работников использовать устройство для обеззараживания воздуха, проветривать (при возможности) рабочие помещения каждые 2 часа (п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.10, п. 11 МР 3.1/2.3.6.0190-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20); Регистрировать в Журнале регистрации и контроля работы УФ бактерицидных установок.

21. Обеспечить количество одновременно используемой столовой посуды и приборов в соответствии с потребностью организации. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью. (п. 12 МР 3.1/2.3.6.0190-20)

22. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

23. При возможности оснастить объект современными посудомоечными машинами, в случае выхода из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа организации не осуществляется.

24. При применении одноразовой посуды обеспечить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты (п. 13-16 МР 3.1/2.3.6.0190-20)

Дополнительно к предписанию прилагаем следующие документы:

- СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 "Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19"

Информацию об исполнении предписания с указанием проделанной работы представить в адрес ТО Управления Роспотребнадзора по Республике Саха (Якутия) в виде электронного документа на адрес электронной почты: olek@14.rospotrebnadzor.ru в срок до «28» июня 2021 года

(указать обязательные мероприятия, срок их исполнения)

* в соответствии с ст. 19.7 КоАП РФ непредставление или несвоевременное представление в государственный орган (должностному лицу) сведений (информации), представление которых предусмотрено законом и необходимо для осуществления этим органом (должностным лицом) его законной деятельности, а равно представление в государственный орган (должностному лицу) таких сведений (информации) в неполном объеме или в искаженном виде, за исключением случаев, предусмотренных, частью 4 статьи 14.28, статьями 19.7.1, 19.7.2, 19.7.3, 19.7.4, 19.7.5, 19.7.5-1, 19.7.5-2, 19.7.7, 19.8 настоящего Кодекса, - влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от ста до трехсот рублей; на должностных лиц - от трехсот до пятисот рублей; на юридических лиц - от трех тысяч до пяти тысяч рублей.

* согласно ст. 6.3 ч.2 КоАП РФ, нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, совершенные в период режима чрезвычайной ситуации или при возникновении угрозы распространения заболевания, представляющего опасность для окружающих, либо в период осуществления на соответствующей территории ограничительных мероприятий (карантина), либо невыполнение в установленный срок выданного в указанные периоды законного предписания (постановления) или требования органа (должностного лица), осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, о проведении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий - влекут наложение административного штрафа на граждан в размере от пятнадцати тысяч до сорока тысяч рублей; на должностных лиц - от пятидесяти тысяч до ста пятидесяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятидесяти тысяч до ста пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от двухсот тысяч до пятисот тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Согласно ст. 6.3 ч.3 КоАП РФ, действия (бездействие), предусмотренные частью 2 настоящей статьи, повлекшие причинение вреда здоровью человека или смерть человека, если эти действия (бездействие) не содержат уголовно наказуемого деяния, - влекут наложение административного штрафа на граждан в размере от ста пятидесяти тысяч до трехсот тысяч рублей; на должностных лиц - от трехсот тысяч до пятисот тысяч рублей или дисквалификацию на срок от одного года до трех лет; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятисот тысяч до одного миллиона рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от пятисот тысяч до одного миллиона рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Заместитель начальника ТОУРПН

должностное лицо

подпись

Лобацевич Е.В.
фамилия, имя, отчество

С предписанием ознакомлен(а):

«22» 06 2021 г.

Директор
(законный представитель
юридического лица, ИП,
должностное лицо, на которое
возлагается ответственность)

подпись

С. Л. Юнт.
фамилия, имя, отчество

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575847

Владелец Гонт Елена Петровна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022