

При проведении новогодних праздников и зимних каникул администрация муниципального округа напоминает о дополнительных мерах по профилактике острых кишечных инфекций (далее - ОКИ) при предоставлении услуг торговли пищевыми продуктами и оказания услуг общественного питания на ярмарках, праздничных мероприятиях муниципальных образований.

Обязательные санитарно-эпидемиологические требования при организации торговли пищевыми продуктами и оказании услуг общественного питания на ярмарках (праздничных мероприятиях) регламентированы СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**При организации вышеуказанных услуг при проведении ярмарок и праздничных мероприятий в муниципальных образованиях особое внимание необходимо обратить на следующие моменты:**

- реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции;
- поступающая на реализацию пищевая продукция должна быть маркирована и иметь товаросопроводительные документы, обеспечивающие ее прослеживаемость, подтверждающие качество и безопасность;
- маркировочные ярлыки сохранять до окончания реализации пищевой продукции;
- реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки; - торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики;
- нестационарные торговые объекты, при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета;
- передвижные средства, используемые при организации развозной и разносной торговли, по окончании рабочего дня должны подвергаться санитарной обработке;
- не допускается реализация на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования;
- реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде;
- для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов; - при реализации пищевой продукции должны обеспечиваться: ежедневная уборка, наличие и

использование инвентаря при отпуске пищевой продукции взвес, контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции;

- оборотная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта, хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается;

- продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой;

- наличие условий и строгое соблюдение продавцами правил личной гигиены;

- продавец должен иметь при себе личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе.

**Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:**

- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

- наличие павильона (палатка, тент и прочее), подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

- наличие одноразовой посуды и столовых приборов;

- жарку блюд осуществлять непосредственно перед их реализацией;

- наличие условий и строгое соблюдение работниками правил личной гигиены;

- осуществлять мойку использованного инвентаря и тары в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.