



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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора

по Пермскому краю)
Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rosпотребнадзор.ru
www.59.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001

Министру культуры Пермского края
А.В. Платоновой

priem@mk.permkrai.ru

11 АПР 2023 № 59-00-08/ 04-8861-2023

«О соблюдении санитарно-
эпидемиологических требований
при проведении мероприятий в честь
празднования 1 мая и Дня Победы»

Уважаемая Алла Валерьевна!

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю (далее – Управление), в преддверии празднования 1 мая и Дня Победы в рамках 300-летнего юбилея Перми, просит Вас в целях обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности участников и гостей, обеспечить допуск для участия в мероприятиях операторов питания, соответствующих обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Соответствие деятельности по оказанию услуги общественного питания обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям согласно статьи 8 Федерального закона от 26.12.2008г. № 294–ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» - индивидуальные предприниматели, юридические лица подтверждают самостоятельно представив уведомление о начале осуществления предпринимательской деятельности в Управление (с реестром уведомлений можно ознакомиться на сайте <https://notice.crc.ru/59/>).

В связи с периодом сезонного подъема вирусной заболеваемости среди населения, в т.ч. с кишечными симптомами, просим Вас, как организатора, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности, довести до сведения хозяйствующих субъектов, планирующих осуществлять услуги общественного питания, о возможности обратиться в адрес Управления для проведения вирусологического обследования (ОКИ-скрин) сотрудников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» на безвозмездной основе.



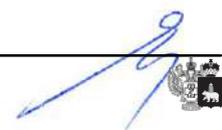
Также просим довести до сведения операторов питания, задействованных в обслуживании мероприятий с массовым пребыванием людей, информацию о необходимости обязательного соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических требований (рекомендации в Приложении).

Заместитель руководителя



А.М. Зомарев

Н.А. Марпошева
239-35-54



Рекомендации по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований на площадках проведения мероприятий с массовым пребыванием людей

- не допускать на площадках проведения изготовление «эпидемиологически опасных» блюд, таких как блюда из птицы, яиц, студни, паштеты, блинчики и пирожки с мясным и ливерным фаршем, мягкое мороженое, молочные коктейли, шаурма, шаверма, кремовые кондитерские изделия, салаты и холодные закуски и т.д.;
- осуществлять изготовление блюд только из продовольственного сырья и пищевых продуктов, имеющие маркировку и сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость и соответствие пищевой продукции (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии/ свидетельство о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительный документ);
- осуществлять изготовление блюд в строгом соответствии с технологическими документами, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- обеспечить в месте проведения мероприятия условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками и гостями (при отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономного, при этом должен быть запас питьевой воды, умывальник, мыло, одноразовые полотенца, кожные антисептики и др.);
- организовать допуск к работе сотрудников, участвующих в процессе приготовления и реализации пищевой продукции в чистой санитарной одежде и только при наличии личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации, вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок;
- не допускать к работе лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей, инфекционными заболеваниями;
- использовать одноразовую посуду и приборы, изготовленные из материалов, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией;
- осуществлять приготовление горячих напитков только с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства;
- обеспечить наличие емкостей для сбора мусора (сборники с одноразовыми пакетами) с возможностью своевременного его удаления.

