



УПРАВЛЕНИЕ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
ПО РАЗВИТИЮ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА И РЫНОЧНОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ

ул. Молодежная, 26, г. Барнаул, 656015, тел/факс: (3852) 241316
e-mail: dep@altsmb.ru, сайт www.altsmb.ru

22.12.2013 № 13-06/0110/449

Главам муниципальных районов,
городских и муниципальных
округов

В адрес управления Алтайского края по развитию предпринимательства и рыночной инфраструктуры поступило письмо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю с информацией о необходимости соблюдения мер по профилактике пищевых отравлений, которые включают в себя:

Мероприятия по предупреждению микробиологического загрязнения пищевой продукции:

соблюдение правил личной гигиены (мойка рук после туалета и перед приготовлением пищи, наличие санитарной одежды и личных медицинских книжек с отметками о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения, хранение личных вещей отдельно от санитарной одежды, использование перчаток при порционировании блюд), своевременная и качественная мойка и дезинфекция производственных помещений, инвентаря и посуды, соблюдение поточности технологического процесса, соблюдение правил товарного соседства при хранении «сырых» и «готовых» продуктов, использование отдельного разделочного инвентаря для «сырого» и «готового» и его маркировка, информирование обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями, в том числе у членов семьи работающего.

Мероприятия по предупреждению размножения микроорганизмов и накоплению токсинов в пищевой продукции:

соблюдение температурных условий хранения пищевой продукции и сроков годности; соблюдение температуры и времени реализации горячих (1 и 2 блюда) и холодных блюд (салаты, кондитерские изделия), не оставлять на следующий день готовые блюда, в том числе в замороженном виде, для последующей их реализации, не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

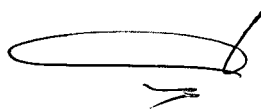
Мероприятия по уничтожению микроорганизмов, накопившихся в пищевых продуктах:

соблюдение технологии приготовления кулинарных изделий и блюд (использование свежих продуктов; тщательная мойка и обработка сырого

мяса рыбы, овощей и фруктов; достаточная термическая обработка пищевой продукции путем проварки, кипячения или прожарки).

Просим данную информацию довести до сведения хозяйствующих субъектов сферы общественного питания.

Заместитель начальника управления,
начальник отдела государственного
регулирувания и развития
потребительского рынка



Г.М. Денежкина