**Для размещения на сайтах и СМИ**

**ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В НОВОГОДНИЕ ПРАЗДНИКИ на ПРЕДПРИЯТИях ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Скоро Новый год и предприятия общественного питания будут проводить большое количество мероприятий. В этот период важно особенно тщательно относиться к соблюдению обязательных требований, потому что повышается риск развития пищевых отравлений среди гостей и сотрудников.

Пищевые отравления (интоксикации) – обширная и распространенная группа заболеваний. Причины любого пищевого отравления – несоблюдение санитарных норм на кухне или употребление в пищу продуктов, массивно обсемененных микроорганизмами определенного вида или содержащих токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

На предприятии общественного питания в процессе производства (изготовления), хранения и реализации пищевых продуктов и блюд должна быть обеспечена их безопасность.

**Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:**

* Не соответствуют требованиям нормативных документов
* Имеют явные признаки недоброкачественности
* Не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации
* Не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли
* Не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами

**Самые опасные продукты в плане развития пищевых отравлений:**

* Молочные продукты
* Яйца, особенно сырые
* Мясные блюда, корнеплоды и зелень
* Рыбные блюда, особенно с сырой рыбой
* Кондитерские изделия с кремом
* Домашние консервы и соления, маринады, грибы
* Скоропортящиеся продукты, требующие хранения в холодильнике
* Продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения

Причины пищевых отравлений:

* Нарушение правил обработки пищевых продуктов
* Несоблюдение технологии приготовления блюд
* Несоблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов
* Несоблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания, их инфекционные заболевания
* Авария на водопроводе, замена водопроводных труб

**Основные мероприятия по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания:**

* Прием в организацию продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и технической документации и документами, подтверждающими их качество и безопасность, в исправной, чистой таре. Хранение пищевых продуктов с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.
* Соответствие ассортимента блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий при строгом соблюдении поточности технологических процессов.
* Оснащение предприятия в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. Закрепление разделочного инвентаря за каждым цехом с маркировкой.
* Прием на работу лиц только при наличии личной медицинской книжки, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, соблюдение сотрудниками правил личной гигиены, не допускать сотрудников с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе.
* Проведение во всех помещениях организаций общественного питания текущей уборки (постоянно, своевременно и по мере необходимости), не реже 1 раза в месяц – генеральной уборки и дезинфекции. Проведение в производственных цехах ежедневно влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Постоянное и регулярное проведение дезинсекции, дератизации.
* Организация производственного контроля на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех организациях, независимо от форм собственности с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований. В период проведения массовых общественных мероприятий (новогодних корпоративов, утренников, ярмарок, культурно-развлекательных мероприятий и др.) организациям общественного питания рекомендуем обеспечить дополнительный лабораторный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд и пищевых продуктов.

Полный комплекс профилактических мероприятий на предприятиях общественного питания, проведение которых необходимо для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, регламентирован нормативными документами:

1. [СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Common%20food_SP.pdf)

2. [СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»](https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/SP_infections_compressed.pdf)

3. [ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»](https://docs.cntd.ru/document/902320560)

4. [МР 2.3.6. 0233-21 «Методические рекомендации к предприятиям общественного питания»](https://www.rospotrebnadzor.ru/upload/iblock/63d/mr-2.3.6.0233_21-metod.rek.-k-organizatsii-obshchestvennogo-pitaniya.pdf)

**Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в г. Новочебоксарске» Семенова Лина Владимировна**