

Рекомендации по профилактике острых кишечных инфекций (ОКИ)
на объектах общественного питания в пунктах временного размещения

Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия при организации питания населения в пунктах временного размещения (далее – ПВР), информирует о необходимости проведения санитарно-профилактических и противоэпидемических мероприятий.

При организации питания необходимо обеспечить исполнение обязательных требований:

– СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),
– СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»,

– СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Рекомендуем также использовать в работе МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 2.3.0279-22 «Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям», МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», «Пособие по пищевой безопасности».

Следует обратить внимание на выполнение следующих мероприятий:

1. Лица, задействованные в организации питания и имеющие контакт с пищевыми продуктами (транспортировка, приготовление, хранение, реализация), сотрудники, осуществляющие уборку в обеденных залах, на пищеблоке, должны иметь:

– личные медицинских книжки, с объемом исследований (сведений) согласно Приказа Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

– сведения о профилактических прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок: против кори (две прививки) – лица до 55 лет (включительно); краснухи (две прививки) – женщины до 25 лет (включительно); дифтерии, столбняка – без ограничения по возрасту каждые 10 лет с момента последней ревакцинации; гепатита В до 55 лет (включительно) и календарем профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям: для лиц, участвующих в приготовлении пищи - против вирусного гепатита А и дизентерии Зонне (ежегодно);

– гигиеническое обучение и аттестация по профилю (аттестация на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Оренбургской области»).

2. В предприятии должен быть организован производственный контроль за безопасностью пищевой продукции.

3. Все помещения, предназначенные для организации питания в ПВР, должны подвергаться уборке. Своевременно необходимо проводить: дезинсекцию и дератизацию помещений, задействованных при организации питания, с оценкой эффективности проведения; генеральную уборку всех помещений с применением дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке.

4. Исключить привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.



5. Обеспечить использование бактерицидного оборудования в соответствии с инструкцией по эксплуатации в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, на участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд.

6. Лица, осуществляющие непосредственное приготовление блюд общественного питания, должны иметь профильное образование по специальности.

7. Питание проживающих предпочтительнее осуществлять по комнатам, без посещения столовой. При невозможности исполнения данного положения, в целях минимизации контактов среди проживающих, необходимо разработать график посещения столовой.

В целях профилактики инфекционных заболеваний на объектах питания необходимо обеспечить исполнение требований санитарного законодательства, обратив внимание на:

- осуществление приема пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия;

- 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;

- соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд; исключение реализации готовых блюд на следующий день, замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

- исключение пересечения потоков полуфабрикатов, сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, использовать раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом);

- использование обеденных столов с гигиеническим покрытием, допускающим их обработку дезинфицирующими средствами;

- проведение обработки обеденных столов раствором дезинфицирующих средств после посетителей, соблюдение требований по правилам мытья и дезинфекции столовой посуды, уборки производственных помещений, обеденного зала, контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, столов и стульев), мест общего пользования. При использовании одноразовой столовой посуды и столовых приборов, предусмотреть достаточный их, исходя из расчета максимальной мощности ПВР для прибывающих и персонала;

- применение устройств по обеззараживанию воздуха исходя из кубатуры помещения в соответствии с инструкцией по эксплуатации на линиях раздачи готовых блюд в обеденном зале, в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд;

- создание условий для соблюдения правил личной гигиены (наличие мыла, антисептиков на раковинах для мытья рук) для персонала в местах приготовления и раздачи блюд, наличие антисептиков на линии раздачи и при входе в обеденные залы;

- рекомендуется использование персоналом средств индивидуальной защиты (медицинские маски, печатки) с соблюдением требований по своевременности их замены;

- обеспечение наличия на пищеблоке пятидневного запаса дезинфицирующих и антисептических средств, средств индивидуальной защиты;

- применение для проведения дезинфекции дезинфицирующих средств,

зарегистрированных в установленном порядке и разрешенных к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

– организацию ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» сотрудников с проведением контроля температуры тела;

– исключение открытой выкладки на витринах кулинарных изделий с возможностью прямого контакта посетителей с ними;

– исключение эпидемиологически опасных продуктов (омлеты, многокомпонентные салаты, майонез, колбасные изделия, грибы, квас, продукцию домашнего приготовления и т.д.) из меню, предназначенного, для организации питания лиц, размещенных в ПВР;

– необходимость своевременного информирования сотрудниками руководства об ухудшении в состоянии здоровья, в том числе, проживающих вместе с ним лиц, сообщения о возможных контактах с больными лицами.

Питьевой режим должен быть организован посредством выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Организация должна быть обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой (в обеденном зале) или одноразовых стаканчиков), контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения. Бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.