

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения КР и определяют санитарные требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию предприятий, к условиям труда и личной гигиене персонала.

Перечень продукции, выпускаемой объектом общественного питания, определяется в строгом соответствии с набором помещений и производственных площадей, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием.

Объекты общественного питания обеспечивают выпуск продукции на основе утвержденных технических регламентов и нормативно-технической документации, соблюдение которых гарантирует безопасность для здоровья населения блюд и изделий.

Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания устанавливаются СаПиН, утв. ПП КР 201

Основные общие требования:

Объекты общественного питания могут размещаться как в отдельно стоящем здании, пристроенном, встроено-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, пребывания, отдыха, лечения, труда граждан.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории устанавливаются отдельные контейнеры с крышками, на площадках с твердым покрытием, площадь которых превышает основания контейнеров на 1,0 м во все стороны.

Мусоросборники и выгребные ямы должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема, ежедневно подвергаться очистке и дезинфекции. Площадка для мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

При размещении объектов общественного питания на неканализованных участках предусматривается устройство местной канализации. На территории оборудуется бетонированная яма для приема сточных вод с обязательным устройством гидравлического затвора. Дворовый туалет и бетонированная яма должны находиться на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений.

Сброс сточных вод в открытые водоемы без соответствующей очистки, а также устройство поглощающих колодцев запрещаются

В производственных помещениях объектов общественного питания должны поддерживаться санитарно-гигиенические параметры температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха с учетом климатической зоны, периода года и категории тяжести выполняемых работ

производственные помещения объектов общественного питания должны быть оборудованы системами вентиляции

На каждом объекте общественного питания должны быть раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.

Раковины должны быть обеспечены мылом, электрополотенцами, бумажными рулонными полотенцами.

Все помещения объекта общественного питания должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, а также моющие и дезинфицирующие средства не должны оказывать вредное воздействие на здоровье человека.

Транспортирование, прием и хранение пищевых продуктов должны соответствовать требованиям технических регламентов, утверждаемых Правительством Кыргызской Республики.

Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие погрузку и выгрузку их, должны иметь медицинскую книжку с отметкой о медосмотре и санитарную одежду (халат, рукавицы, головной убор).

Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно, в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших объектах общественного питания, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Творог из непастеризованного молока используется только для приготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке. Запрещается изготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока.

При изготовлении гарниров следует соблюдать следующие правила:

— при смешивании гарнира пользоваться инвентарем, не касаясь продукта руками;

При раздаче горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже +75 °С,

вторые блюда и гарниры — не ниже +65 °С, холодные супы, напитки — не выше +14 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или на горячей плите не более 2-3 ч

Запрещается оставлять на следующий день:

— салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда;

— супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

— мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

— соусы;

— омлеты;

— картофельное пюре, отварные макаронные изделия;

— компоты и напитки собственного производства.

На объектах общественного питания не допускается наличие мух, тараканов и грызунов.

Лица, поступающие на работу на объекты общественного питания, должны пройти медицинский осмотр в порядке, установленном Правительством Кыргызской Республики, и курс гигиенического обучения (санитарного минимума). До представления результатов медицинского осмотра и прохождения курса гигиенического обучения (санитарного минимума) указанные лица к работе не допускаются.