

О проведении рабочей встречи по вопросу профилактики пищевых отравлений

По инициативе Управления Роспотребнадзора по Ростовской области 27.07.2023 года на базе Администрации г. Ростова-на-Дону проведено рабочая встреча с хозяйствующими субъектами осуществляющими деятельность по оказанию услуг общественного питания в нестационарных торговых объектах на территории г. Ростова-на-Дону по вопросам проведения дополнительных санитарно-противоэпидемических мероприятий по недопущению возникновения массовых инфекционных заболеваний, разработке и внедрению принципов ХАССП и проведения производственного контроля. В данном мероприятии приняли участие: начальник отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по Ростовской области Родионова М. М., начальник Управления торговли города Ростова-на-Дону Зайдин А. М., начальник отдела организации торговли Айдинян С. и более 80 хозяйствующих субъектов.

На совещании выступила Родионова М. М. с информацией о нормативной документации, регламентирующей санитарные требования к предприятиям общественного питания, о наиболее часто встречающихся нарушениях, о необходимости проведения лабораторного производственного контроля, наличия товаросопроводительных документов на продовольственное сырье, соблюдение поточности технологического процесса, прохождения медицинских осмотров персоналом, соблюдения правил личной гигиены. Обращено особое внимание на необходимость контроля температурного режима хранения пищевой продукции на всех этапах оборота, в связи с аномальной жарой.

Также представлена информация о наиболее часто поступающих обращениях граждан на некачественную продукцию, а также на отсутствие сведений о хозяйствующем субъекте.

Напоминаем для потребителя

При покупке кулинарной продукции в местах быстрого приготовления, убедитесь, что имеются сведения о продавце (наименование хозяйствующего субъекта, ИНН). Продавец опрятен, за прилавком находится в чистой санитарной одежде, торговый объект должен содержаться в чистоте.

У продавца должны быть доступны документы на изготавливаемую продукцию и предъявляться по первому требованию покупателя.

Рекомендуем отказаться от приобретения продукции, если хотя бы одно из вышеуказанных условий не соблюдается или у Вас есть сомнения в качестве кулинарного изделия.

В случае проявления признаков кишечной инфекции, не занимайтесь самолечением, обратитесь к врачу. Будьте здоровы.



