

Организации быстрого питания, так популярные сегодня, позволяют современному человеку быстро удовлетворить свои потребности: питание, отдых, приятное времяпрепровождение.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай в целях предотвращения заболеваний (отравлений) при употреблении продукции организаций быстрого питания, включая продукцию организаций, изготавливающих и реализующих шаурму, информирует о требованиях санитарного законодательства к организациям общественного питания (Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»).

Услуги общественного питания могут представлять потенциальную угрозу населению в части оборота некачественной продукции, изготовления ее в условиях, несоответствующих санитарным требованиям.

Исполнитель услуги общественного питания обязан довести до сведения потребителей фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес) и режим работы, размещая информацию на вывеске; индивидуальный предприниматель должен предоставить потребителям информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа в удобном для ознакомления потребителя месте.

В целях исключения возможности причинения вреда здоровью потребителей к предприятиям общественного питания по изготовлению и реализации шаурмы предъявляются специальные требования.

Сырье и пищевые продукты, используемые для приготовления кулинарных изделий, должны иметь маркировку, документы, подтверждающие их качество и безопасность. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности пищевого продукта должен сохраняться до полного использования продукта. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Набор помещений должен быть

достаточным для осуществления всего технологического процесса, в том числе необходимы условия для обработки и мытья мяса и овощей, приготовления салатов и многокомпонентных начинок для шаурмы.

Санитарно-техническое состояние и содержание помещений должно обеспечивать возможность проведения влажной уборки.

Предприятия общественного питания должны быть подключены к централизованным источникам водоснабжения и водоотведения для организации технологических процессов, мытья посуды, соблюдения правил личной гигиены и поддержания должного санитарного состояния помещений.

Работники общественного питания в целях предупреждения возникновения и распространения заболеваний обязаны проходить медицинские обследования в соответствии со ст. 34 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», вакцинацию и гигиеническое обучение с внесением сведений в личные медицинские книжки работников.

Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании таких услуг, и должна содержать:

– перечень услуг и условия их оказания;

– цены и условия оплаты услуг;

– фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;

– сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания,

емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;

– сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);

– обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Также, исполнитель обязан предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой продукции общественного питания, иметь книгу отзывов и предложений, предоставлять ее потребителю по его требованию.

В 2018 году в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай поступило 2 обращения потребителей на качество шаурмы и ненадлежащие условия при ее изготовлении. По результатам проверок деятельность 2 предприятий общественного питания по решению суда приостановлена.