



С наступлением туристического сезона в Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай участились случаи обращения предпринимателей с просьбой разъяснить требования к реализации шашлыка.

Согласно пункту 8.26. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и пищевого сырья» - **приготовление блюд** на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается **при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях**. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены;
- размещение павильона на расстоянии не ближе 50 метров от жилых зданий, лечебно-профилактических организаций, спортивно-оздоровительных и образовательных учреждений.

Рейдовые мероприятия по объектам придорожного сервиса, проведенные специалистами Роспотребнадзора по Республике Алтай в апреле текущего года показали, что при приготовлении шашлыка многие индивидуальные предприниматели грубо игнорируют требования санитарного законодательства: не имеют условий для соблюдения требований личной гигиены, личных медицинских книжек и отметки о прохождении гигиенического обучения, документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемой продукции, чем создают угрозу здоровья потребителей.

Уважаемые предприниматели помните, что несоблюдение санитарных требований при обработке сырья и производстве продукции, при приеме пищевых продуктов (т.е. без документов подтверждающих качество и безопасность), к условиям и срокам хранения готовой пищевой продукции, могут привести к возникновению и распространению инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), т.е. представляют явную угрозу причинения вреда жизни и здоровью граждан.