

«Ах, лето красное! Любил бы я тебя, когда б не пыль да зной, да комары, да мухи», - посетовал как-то «наше все» Александр Сергеевич Пушкин. К сожалению, мухи, являются визитной карточкой «номер один», не только лета, но и для очень многих точек общественного питания и продовольственной торговли.

Как показывает практика деятельности Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай, самое «интересное» происходит не в зале, который непосредственно предназначен для посетителей, а в кулуарных помещениях. Именно там – раздолье для нарушений санитарных норм и правил.

Деятельность общепита, в идеале, невозможна без соблюдения предъявляемых санитарных норм и правил. Вот только в погоне за прибылью хозяева ресторанов, кафе, столовых предпочитают забывать об этом, проявляя тем самым неуважение к клиентам.

Наличие в организациях общепита насекомых категорически запрещается. Как известно, мухи - механические переносчики возбудителей ряда заболеваний (кишечных инфекций, туберкулеза, глистных болезней и др.). Некоторые виды мух являются кровососами (например, муха-жигалка) и могут передавать инфекцию (туляремию, сибирскую язву) во время кровососания. Но кто из нас не видел, как по придорожному кафе летают мухи? А ведь это нарушение, которое свидетельствует о том, что в подобном заведении употребление пищи нежелательно. Готовят пищу в подобных заведениях в большинстве случаев с нарушениями, да и соблюдение личной гигиены работниками оставляет желать лучшего.

Как показали последние проверки, проведенные специалистами Роспотребнадзора, работники придорожных кафе или шашлычных часто моют руки в ведре, а в худшем случае не моют вовсе. Стоит ли говорить о наличии теплого туалета, если есть в метрах 100 дворовая уборная и то хорошо.

Не во всех учреждениях общепита проводится, как это положено, раз в месяц дезинфекция. Как правило, дезинфекция состоит из мытья полов простой водой, но не с применением дезинфицирующих средств – не дай бог, уборщица испортит руки!

Одним из основополагающих требований к работе организаций общепита является наличие у работников медицинской книжки. Как вы считаете, имеется ли она? Имеется, да вот только, очень часто она просрочена. Следовательно, не факт, что официантка, обслуживающая Ваш столик не больна каким-нибудь инфекционным заболеванием.

В Управление Роспотребнадзора в течение последнего месяца практически ежедневно поступают жалобы от гостей и жителей нашей Республики на некачественно приготовленные в кафе блюда. Все факты, указанные в заявлениях пострадавших подтверждаются. На сегодняшний день решением суда приостановлена деятельность 8 точек общественного питания, основаниями для назначения наказания послужили установленные при проведении внеплановой проверки по обращению потребителя нарушения санитарных правил и норм, угрожающие жизни и здоровью населения.

К сожалению, только такие меры, ставящие нерадивых предпринимателей на грань разорения, заставляют их выполнять требования санитарного законодательства. Стоит ли рисковать налаженной работой, имиджем заведения да и нашей малой родины? Возможно, следует четко соблюдать санитарные требования и работать спокойно?