**Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания**

Предприниматели, которые работают в сфере общественного питания должны руководствоваться требованиями санитарного законодательства и предоставлять населению качественную продукцию.

Причины любого пищевого отравления, связанного с предприятием общественного питания – несоблюдение санитарных норм на кухне или употребление в пищу продуктов, обсемененных микроорганизмами определенного вида или содержащих токсичные для организма вещества микробной или немикробной природы.

В соответствии с ФЗ РФ от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в обороте могут находиться только пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативных документов, в том числе требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза (ТР ТС).

На предприятии общественного питания в процессе производства (изготовления), хранения и реализации пищевых продуктов и блюд должна быть обеспечена их безопасность.

Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

* не соответствуют требованиям нормативных документов
* имеют явные признаки недоброкачественности
* не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации
* не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли
* не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами.

Причины пищевых отравлений:

* нарушение правил обработки пищевых продуктов
* несоблюдение технологии приготовления блюд
* несоблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов
* несоблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания, их инфекционные заболевания
* авария на водопроводе, замена водопроводных труб.

Основные мероприятия по предупреждению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания:

* Прием в организацию продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и технической документации и документами, подтверждающими их качество и безопасность, в исправной, чистой таре. Хранение пищевых продуктов с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.
* Соответствие ассортимента блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий при строгом соблюдении поточности технологических процессов.
* Оснащение предприятия в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. Закрепление разделочного инвентаря за каждым цехом с маркировкой.
* Прием на работу лиц только при наличии личной медицинской книжки, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, соблюдение сотрудниками правил личной гигиены, не допускать сотрудников с признаками кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов на руках к работе.
* Проведение во всех помещениях организаций общественного питания текущей уборки (постоянно, своевременно и по мере необходимости), не реже 1 раза в месяц – генеральной уборки и дезинфекции. Проведение в производственных цехах ежедневно влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Постоянное и регулярное проведение дезинсекции, дератизации.
* Организация производственного контроля на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех организациях, независимо от форм собственности с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований. В период проведения массовых общественных мероприятий (корпоративов, ярмарок, культурно-развлекательных мероприятий и др.) организациям общественного питания рекомендуем обеспечить дополнительный лабораторный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд и пищевых продуктов.

Полный комплекс профилактических мероприятий на предприятиях общественного питания, проведение которых необходимо для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, регламентирован нормативными документами:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

3. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

4. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

5. МР 2.3.6. 0233-21 «Методические рекомендации к предприятиям общественного питания».