



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ
Территориальный отдел в г. Нефтеюганске, Нефтеюганском районе и г. Пыть-Яхе

Фактический адрес, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область,

г. Нефтеюганск, ул. Набережная, 12 индекс 628309 телефон: 22-09-38, 22-14-53, факс/приемная: 22-28-60

e-mail: n-ugansk@86.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

« 22 » апреля 2025 г. № 953
на № от

И. о. Главы
г. Пыть-Ях
Иревлину О.Н.

adm@gov86.org
referent@gov86.org

Уважаемый Олег Николаевич!

Направляем Вам Предложения о реализации мер по улучшению санитарно-эпидемиологической обстановки и выполнению требований санитарного законодательства, в связи с проведением праздничных массовых мероприятий в Праздник Весны и Труда (1 мая), 80-й годовщины Победы в Великой Отечественной Войне 1941-1945 годов (9 мая), Дня России (12 июня) в 2025 году.

Приложение: предложения на 4-х листах.

В электронном виде предложения направлены 22.04.2025 года.

Начальник

С.В. Голубкова

22-09-38



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по ХМАО-Югре**

**Главный Государственный санитарный врач в г. г. Нефтеюганске,
Пыть-Яхе и Нефтеюганском районе**

Предложения

в органы местного самоуправления

(в соответствии со ст. 51 ФЗ -52 от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения»)

**о реализации мер по улучшению санитарно-эпидемиологической обстановки и выполнению
требований санитарного законодательства, в связи с проведением
праздничных массовых мероприятий в Праздник Весны и Труда (1 мая),
80-й годовщины Победы в Великой Отечественной Войне 1941-1945 годов (9 мая),
Дня России (12 июня) в 2025 году**

Я, Главный Государственный санитарный врач в г. г. Нефтеюганске, Пыть-Яхе и Нефтеюганском районе считаю, что в период подготовки и проведения массовых мероприятий, в том числе посвященных празднованию 80-й годовщины Победы в Великой Отечественной Войне 1941-1945 годов необходимым проведение дополнительных мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и биологической безопасности населения на территории МО.

В условиях массового пребывания людей, увеличивается риск возникновения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, в том числе в случае применения с умыслом целью биологических патогенов, опасных химических и радиоактивных веществ.

Кроме того, увеличенная нагрузка на объекты общественного питания, организации дополнительных, в том числе выездных, точек торговли продуктами, при условии несоблюдения в них гигиенических требований и технологии приготовления пищи может способствовать формированию эпидемических очагов с пищевым путем передачи инфекции.

В целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и биологической безопасности населения города Пыть-Ях, не допущения возникновения групповых очагов инфекционной заболеваемости, в том числе ОКИ в период проведения праздничных массовых мероприятий, в преддверии наступающих праздников считаю необходимым в соответствии с Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

ПРЕДЛАГАЮ:

1. И. о. Главы МО г. Пыть-Ях:

- 1.1 Обязать руководителей соответствующих служб и организаций независимо от организационно-правовой формы провести комплекс мероприятий по усилению противоэпидемического режима в местах торгового обслуживания, в том числе выездного (соблюдение режимов текущей дезинфекции, наличие личных медицинских книжек при работе с пищевыми продуктами, соблюдение сроков реализации продукции, условий ее хранения и т.д.).
- 1.2 Обеспечить готовности объектов к размещению, обслуживанию и работе в период проведения массовых праздничных мероприятий на территории МО с соблюдением всех требований действующего санитарно-эпидемиологического законодательства.
- 1.3 Контроль за обеспечением пунктов питания и торговых точек, задействованных в работе на период проведения массовых праздничных мероприятий на территории МО пищевыми продуктами, отвечающим требованиям ТРТС и качественной питьевой водой.
- 1.5 В срок до 25.04.2025 года опубликовать данные Предложения в средствах массовой информации и на официальном сайте администрации МО.

2. Руководителям предприятий, организаций, ИП независимо от организационно-правовой формы собственности, участвующим в торговом обслуживании массовых праздничных мероприятий в мае, июне 2025 года обеспечить проведение следующих мероприятий:

1. Организацию торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализацию пищевой продукции только при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции. Реализацию питьевой воды и напитков в розлив только при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки.
2. Наличие раковин для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с требованиями СП к торговым палаткам, киоскам, торговым павильонам и другим сооружениям, планируемым к торговле. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, могут использоваться кожные антисептики.
3. Размещение нестационарных торговых объектов на расстоянии не более 100 м от туалета.
4. Проведение санитарной обработки по окончании рабочего дня всех передвижных средств, используемые при организации развозной и разносной торговли.
5. Не допускать реализацию в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования.
6. Реализацию хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий осуществлять в упакованном виде.
7. Для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий использовать изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.
8. Не допускать в продажу бахчевые культуры частями и с надрезами.
9. При реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте:
 - а) проводить своевременную уборку;
 - б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес;
 - в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции.
10. Продавцов санитарной одежды и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.
11. Наличие у продавцов личной медицинской книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительных документов на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие её прослеживаемость (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии т.д.)
12. Реализацию готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями технических регламентов и единым санитарным требованиям.

13. Не допускать к работе лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, любыми инфекционными заболеваниями.

14. Перевозку (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

15. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работникам, планирующим осуществлять торговлю пищевыми продуктами использовать одноразовые перчатки при торговле и реализации пищевых продуктов.

16. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускать:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- заправку соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
- реализацию на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

17. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускать при соблюдении следующих условий:

- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;
- иметь павильоны (палатки, тенты и прочее), подключенные к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации.
- иметь одноразовую посуду и столовые приборы;
- жарку осуществлять непосредственно перед реализацией;
- иметь условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.

- мойку использованного инвентаря и тары осуществлять в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

18. Лиц, сопровождающих продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющих их погрузку и выгрузку, рабочей одеждой с учетом ее смены по мере загрязнения.

19. Наличие в каждой торговой палатке (киоске, павильоне и т.д.) емкости с рабочими растворами дезинфицирующих по режиму «вирусных инфекций», моющих средств, промаркированных с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

20. Сбор и своевременное удаление отходов, в том числе пищевых в соответствии с требованиями по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

3. Начальнику управления по экономике Администрации г. Пыть-Ях обеспечить:

1. Контроль за организацией торговли в нестационарных торговых объектах и при организации ярмарок реализацию пищевой продукции только при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции.

2. Контроль за соблюдением руководителями предприятий, организаций и ИП, участвующим в торговом обслуживании массовых праздничных мероприятий требований действующего законодательства.
3. Доведение вышеуказанных предложений до руководителей предприятий, организаций и ИП, участвующих в торговом обслуживании массовых праздничных мероприятий.

4. Главному врачу БУ «ПЯОКБ» обеспечить:

- 4.1 Готовность лечебно-профилактической организации к работе в условиях возможного массового поступления больных с симптоматикой инфекционных болезней, а также поражений химическими и радиоактивными веществами.
- 4.2 Комплекс мер по обеспечению антитеррористической защищенности и готовности на случай возникновения чрезвычайных ситуаций в лабораториях, проводящих работы с использованием возбудителей опасных инфекционных заболеваний.
- 24.3 Внеплановое обследование лаборатории, осуществляющей работу с микроорганизмами 3-4 группы патогенности на предмет биологической защищенности объекта, отсутствия доступа посторонних лиц, наличия сигнализации и необходимой документации при работе с ПБА и т.д. в соответствии с требованиями действующего законодательства.
- 4.4 Круглосуточную охрану лаборатории, имеющей рабочие коллекции патогенных микроорганизмов, определить сотрудников, имеющих допуск в лабораторию и технологические помещения в период массовых мероприятий, провести инструктаж лиц, заступающих на дежурства.

5. Должностным лицам и руководителям обеспечить предоставление информации о ходе выполнения данных предложений в ТО Управление Роспотребнадзора по г. г. Нефтеюганску, Пыть-Яху и Нефтеюганскому району к 29 апреля 2025 года.

6. Контроль за выполнением настоящих предложений возложить на заместителя начальника отдела Управления «Роспотребнадзора» по г. Нефтеюганску, Пыть-Яху и Нефтеюганскому району Балабух М.М.

Главный Государственный санитарный
врач в г. г. Нефтеюганске, Пыть-Яхе
и Нефтеюганском районе



С.В. Голубкова