

**Рекомендации по соблюдению условий перевозки, хранения, реализации, уничтожения
(утилизации) пищевой продукции**

Продажа пищевой продукции с нарушенной температурной цепочкой является нарушением технического регламента ТР ТС 021/2011. Реализация продукции, повторно замороженной после размораживания, не допускается.

Необходимо обеспечить фиксирование температуры хранения продукции в холодильных и морозильных установках. В случае отключения электроэнергии и увеличения температуры в холодильниках выше +4°C для охлаждённых продуктов или выше 0°C для замороженных продуктов в течении 2 часов (приложение № 1), индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны прекратить реализацию такой продукции и осуществить списание такой продукции с составлением акта.

В условиях длительного прекращения работы холодильного оборудования торговый объект должен переориентировать ассортимент на пищевые продукты, не требующие охлаждения или заморозки при хранении (приложение № 2).

В торговом зале рекомендуется разместить объявление с информацией для покупателей о приостановке торговли скоропортящимися товарами. Также рекомендуется уведомить поставщиков скоропортящейся продукции о невозможности соблюдения условий ее хранения в торговом объекте.

После изъятия и списания скоропортящейся продукции, в случае возобновления подачи электроэнергии, холодильное оборудование подлежит проверке работоспособности и санитарной обработке с применением разрешенных к использованию моющих и дезинфицирующих средств. Хранение списанной продукции перед утилизацией в холодильном оборудовании вместе с реализуемой продукцией не допускается.

С целью сохранения стабильной санитарно-эпидемиологической обстановки в регионе, недопущения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений в условиях отключения электроэнергии необходимо ограничить работу предприятий общественного питания и отделов кулинарии.

В случае приготовления пищи на открытом огне, необходимо строго соблюдать условия хранения и транспортировки сырья и готовой продукции.



Перечень скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых температурных условий хранения

Мясо, мясо птицы и полуфабрикаты из них охлажденные, замороженные. Субпродукты продуктивных животных, в т.ч. птицы (печень, почки, язык, сердце, мозги) охлажденные и замороженные.

Фарш мясной, в т.ч. из мяса птицы, рыбный охлажденный, замороженный.

Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные, замороженные.

Колбасные изделия.

Молочная продукция (за исключением стерилизованной и ультрапастеризованной, упакованной в многослойную упаковку с асептическим розливом).

Готовые блюда

Булочные изделия с начинками. Кондитерские изделия с кремом.

Сырые	очищенные	и/или	нарезанные	овощи.
-------	-----------	-------	------------	--------



Перечень пищевых продуктов, не требующих хранения в условиях холодильника

Хлеб и булочные изделия без начинок.

Молоко и сливки стерилизованные и ультрапастеризованные, упакованные в многослойную упаковку с асептическим розливом.

Детские сухие смеси.

Свежие и сушеные овощи и фрукты.

Консервированные продукты, включая детское питание. Сушеная рыба.

Крупы.

Макаронные изделия. Растительные масла.

Мучнистые и сахаристые кондитерские изделия без крема. Чай, кофе, растворимые напитки (кисель, цикорий и т.п.). Сахар, соль, специи.

Соки фруктовые и овощные пастеризованные. Бутилированная вода, в т.ч. минеральная.

**Рекомендации для хозяйствующих субъектов, осуществляющих эксплуатацию
объектов водоснабжения и водоотведения**

В случае отключения электроснабжения на объектах водоснабжения и водоотведения более чем на 6 часов и с целью минимизации рисков возникновения и распространения заболеваний острыми кишечными инфекциями с водным путем передачи, хозяйствующим субъектам рекомендуется:

На объектах водоснабжения:

Иметь резервные автономные источники энергоснабжения для обеспечения бесперебойной работы насосных станций, дозирующих установок по подаче коагулянтов, флокулянтов, обеззараживающих реагентов и устройств.

В случае отсутствия автоматических систем дозирования реагентов необходимо провести корректировку технологических режимов очистки и обеззараживания воды с учетом исходного качества воды источника водоснабжения.

После восстановления подачи питьевой воды в водопроводы необходимо проведение промывки и дезинфекции сетей водоснабжения.

Проведение лабораторного контроля качества питьевой воды после проведения промывки и дезинфекции водопроводных сетей на органолептические, санитарно-химические и микробиологические показатели, в том числе на колифаги и вирусологические показатели

В случае подачи воды по графику (на несколько часов в сутки) и введения хлорирования повышенными дозами хлора проводится обязательное информирование населения об употреблении воды после отстаивания и кипячения.

В случае невозможности обеспечения подачи питьевой воды гарантированного качества из системы водоснабжения, совместно с органами местного самоуправления организовывается подвоз воды населению спецавтотранспортом с обязательным информированием населения о необходимости употребления привозной воды только в кипяченном виде.

Для питьевых целей и приготовления пищи рекомендуется использование бутилированной воды.

На объектах водоотведения:

Иметь резервные автономные источники энергоснабжения для насосного оборудования канализационных насосных станций (далее – КНС), дозирующей аппаратуры для подачи реагентов для водоочистки, оборудования для подачи воздуха в аэротенки.

В случае отсутствия резервных источников электропитания для насосного оборудования КНС необходимо проведение мониторинга санитарного состояния территории вокруг КНС на



предмет разлива неочищенных сточных вод. При разливе неочищенных сточных вод на рельеф местности организовать своевременную откачку стоков и последующее проведение дезинфекции загрязненной территории.

В случае невозможности соблюдения полного цикла очистки сточных вод необходимо предусмотреть обеззараживание сточных вод хлорсодержащими препаратами перед сбросом в водные объекты.

В случае сброса неочищенных сточных вод через глубоководный выпуск необходимо организовать мониторинг качества морской воды в акватории ближайших от глубоководного выпуска пляжей по микробиологическим, паразитологическим и вирусологическим показателям

