



О сроках реализации готовых блюд на предприятии общественного питания

Роспотребнадзор напоминает, что обеспечение мер санитарно-противоэпидемиологического характера в целях снижения рисков возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний при оказании услуг общественного питания имеет особое значение. Одним из часто выявляемых нарушений обязательных требований по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия является несоблюдение условий хранения и сроков реализации уже готовых блюд и кулинарных изделий в организациях общественного питания. Как правило, это относится к столовым с линией раздачи готовых блюд, к организации питания по типу «шведского стола», к кейтеринговому (выездному) обслуживанию.

При несоблюдении обязательных требований могут возникнуть условия, благоприятные для размножения патогенных микроорганизмов и накопления их токсинов, что создаёт реальную угрозу возникновения массовых пищевых отравлений, инфекционных заболеваний.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов при оказании услуг общественного питания не допускается:

1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
2. 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;
3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
4. реализация на следующий день готовых блюд;
5. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
6. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

При перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией.

Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком.

Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии)

При посещении кафе или ресторана обратите внимание, как организована линия раздачи готовых блюд или «шведский стол», как одеты работники, как они сервируют блюда. Если вы сомневаетесь в свежести и доброкачественности кулинарных изделий, то как потребитель вы имеете право отказаться от покупки и написать претензию, а вам обязаны заменить блюдо или вернуть его стоимость в денежном эквиваленте.

Приятного аппетита и будьте здоровы!

Источник: Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://rospotrebnadzor.ru>