**Уважаемые руководители предприятий торговли и общественного питания!**

Доводим для исполнения в предприятиях и организациях  рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (прилагаются).

Обращаем Ваше внимание на необходимость соблюдения мероприятий, направленных на обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья:

– поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре;

– хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству;

– предприятие торговли должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;

– рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут;

– максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом. Отпуск товара и прием денег проводить в одноразовых перчатках;

– исключить возможность покупателям проводить самостоятельно навеску продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

Приложение:

Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19;

Рекомендации по организации работы магазинов непродовольственных товаров с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

Рекомендации по организации работы предприятий по техническому обслуживанию автомобилей с целью недопущения заноса и распространения новой коронавмрусной инфекции (COVID-19);

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации;

5. Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).