

Общепит зимой - требования к организациям общественного питания, правила пищевой безопасности

Основные требования к общепиту в зимний период:

1. Температурный режим в помещениях

- Для посетителей и персонала: Необходимо поддерживать оптимальный микроклимат в рабочих, складских помещениях и залах обслуживания. Нормы температуры для рабочих зон в зимний период составляют 22-24°C.
- Отопление: Система отопления должна обеспечивать комфортные условия и исключать сквозняки.

2. Хранение и транспортировка продуктов

- Контроль температуры: Зимой особенно важно обеспечить соблюдение температурного режима при транспортировке продуктов от поставщика до заведения, чтобы предотвратить как замерзание, так и порчу.
- Складские помещения: Температура и влажность на складах должны строго контролироваться и регистрироваться в специальных журналах учета.
- Холодильное и морозильное оборудование: Температура в холодильных камерах должна быть около 1-2°C, в морозильных — ниже -18°C. Регулярный учет температурного режима оборудования является обязательным.

3. Условия труда

- Спецодежда: Персонал, работающий на улице или в неотапливаемых помещениях (например, при приемке товара), должен быть обеспечен соответствующей теплой одеждой.
- Режим работы: При работе на открытом воздухе или при экстремально низких температурах работодатель обязан сокращать рабочее время или организовывать перерывы для обогрева.

4. Безопасность и гигиена

- Уборка территории: Необходимо обеспечивать своевременную уборку снега и льда на прилегающей территории, входных группах, а также обработку противогололедными средствами для предотвращения травматизма посетителей и сотрудников.
- Водоснабжение и канализация: Системы водоснабжения и канализации должны функционировать бесперебойно, исключая риск замерзания или аварий.

Соблюдение этих требований регламентируется общими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Федеральным законом "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и Трудовым кодексом РФ.