

О качестве и безопасности продукции предприятий общественного питания, в том числе блюд "нетрадиционной кухни".

В нашей стране блюда «нетрадиционной кухни» приобрели иной статус кулинарных изделий, при этом их реализация осуществляется не только через сеть предприятий общественного питания, но также через сеть предприятий продовольственной торговли. Риск получить отравление блюдами «нетрадиционной кухни» увеличивается при курьерской доставке, когда нарушаются условия их транспортировки и время доставки.

Стоит отметить особенность блюд такой кухни: имея в своём составе рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения, в том числе в сыром виде, они не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей. А значит, производиться они должны в стационарных организациях общественного питания. Производство продукции должно производиться по технической документации (технические условия, технико-технологические карты).

Употребление блюд из сырых не обеззараженных морепродуктов создает опасность развития у людей паразитарных заболеваний и острых кишечных инфекций. Риск получить отравление увеличивается при доставке таких блюд для употребления вне мест производства, так как зачастую нарушаются условия транспортировки и время доставки. Причиной ухудшения качества продукции могут быть нарушения требований к обработке оборудования, инвентаря, посуды, несоблюдение правил личной гигиены работниками предприятия, условий хранения сырья, полуфабрикатов. Наиболее часто выявляемыми нарушениями при проведении проверок предприятий общественного питания, предлагающих посетителям суши и роллы, становятся реализация продукции, несоответствующей требованиям нормативных документов по показателям качества и безопасности пищевых продуктов; несоблюдение сроков годности и условий хранения продуктов питания и готовой кулинарной продукции; реализация продукции при несоответствующих параметрах температурного режима. Нередко должностные лица надзорного ведомства при проверках фиксируют несоблюдение правил личной гигиены персоналом; нарушения технологического процесса при приготовлении блюд; отсутствие прохождения персоналом необходимых медицинских обследований, исследований и вакцинации, гигиенического обучения и аттестации; несоответствие маркировки требованиям нормативных документов. Среди часто встречающихся нарушений – недостаточный набор производственных, санитарно-бытовых и вспомогательных помещений; не соблюдение внедрённых процедур, основанных на принципах ХАССП (с английского языка HACCP переводится как Hazard Analysis and Critical Control Points (анализ рисков и критические контрольные точки).

Нарушения вышеперечисленных требований могут привести к возникновению инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. К сожалению, среди населения факты пищевых отравлений блюдами «нетрадиционной кухни» имеются, но только после заболевания мало кто из людей обращается в медицинскую организацию за оказанием медицинской помощи, зачастую все занимаются самолечением.

За период с января по декабрь 2024 г. Ирбитским Территориальным Отделом Управления Роспотребнадзора совместно с Ирбитским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» на объектах общественного питания и торговли, в рамках проведения надзорных мероприятий и производственного контроля были отобраны пищевые продукты на базу Испытательной лаборатории Ирбитского Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

На объектах общественного питания - из 862 проб пищевых продуктов, не соответствовали требованиям нормативных документов по показателям общее микробное загрязнение, бактерии группы кишечной палочки, *S.aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы - 90 проб (10,4 %) (гарниры, салаты, блюда «нетрадиционной кухни»).

Наибольшее количество проб, не соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, приходится на предприятия, специализирующихся на изготовлении и реализации блюд «нетрадиционной кухни». За 2024 год отобрано 63 блюда «нетрадиционной кухни», из них у 11 (17,5 %) выявлены неудовлетворительные результаты по показателям бактерии группы кишечной палочки и дрожжи.

Исходя из потенциальной опасности экзотической еды, рекомендуем не посещать предприятия общественного питания, санитарное состояние которых вызывает сомнения.

Напоминаем! Блюда из сырой рыбы, морепродуктов и мяса должны готовиться непосредственно перед заказом.

Ирбитский территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области.
ФФБУЗ «ЦГиЭ в Свердловской области
в городе Ирбите, Ирбитском,
Слободо-Туринском, Тавдинском,
Таборинском и Туринском районах»