1. Предприятиям, организациям и ИП, независимо от организационно-правовой формы собственности обеспечить следующие мероприятия в целях соблюдения требований действующего законодательства:

1.1 Своевременную и качественную переборка продуктов растительного происхождения, тщательную зачистка порченых и гниющих участков овощей и фруктов.

1.2 Недопущение совместного хранения овощей (фруктов) нового и старого урожая, подготовка отдельного помещений для хранения ранних продуктов растительного происхождения с регулярной (1 раз в месяц) его очисткой и дезинфекцией.

1.3 Регулярное проведение дератизационных мероприятий и основных мероприятий по защите объекта от грызунов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2. Исключить контаминацию иерюиниями пищевых продуктов и готовых блюд путем соблюдения обязательных требований в отношении производств пищевой продукции, содержания пищеблоков предприятий, организаций, объектов торговли, реализующих пищевую продукцию, а именно:

- соблюдение санитарного состояния складских помещений, кладовых и хранилищ для продуктов растительного происхождения при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ перед каждым завозом новых партий;

- ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции;

- соблюдение норм обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;

- тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках, мытье фруктов, в том числе цитрусовых;

- соблюдение сроков хранения готовых блюд;

- проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке;

- обеспечить работу пищеблоков в| зависимости от набора и площади: имеющихся помещений;

- обеспечить при работе пищеблоков, предприятий общественного питания исключение встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, соблюдение последовательности и поточности технологических процессов;

- не допускать работу пищеблоков в случае отсутствия достаточного набора помещений в соответствии с требованиями санитарных правил.