

Роспотребнадзор рекомендует. Выбрать правильное кафе и не отравиться едой.

Когда мы приходим в кафе, хотим вкусно и безопасно пообедать, наверное, даже не задумываемся, что можем отравиться.

Мы всецело доверяем предприятию, которое оказывает нам услуги. Но такая доверчивость может дорого обойтись. Давайте разберемся, какие санитарные нормы должны соблюдать столовые, кафе и рестораны.

Санитарные правила распространяются на еду, которую продают:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте;
- методом самообслуживания (через раздаточные линии, шведский стол, салат-бар), через официантов и барменов;
 - на вынос по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения;
 - через магазины или отделы кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
 - в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах или отделах кулинарии, в собственной мелкокорозничной сети, на других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании;
 - через розничную торговую сеть.

Производитель должен соблюдать следующие правила:

Изготавливать продукцию в таком объеме, чтобы успеть реализовать товар в безопасные сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).

При реализации продукции в зале предприятия общественного питания должна использоваться чистая, сухая посуда и приборы, в том числе одноразовые. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещено.

При продаже еды на вынос и вне предприятия нужно использовать специальную потребительскую тару.

Температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75 °С, блюд и гарниров – не менее 65 °С, холодных супов и напитков – не более 14 °С.

Срок реализации блюд, находящихся на горячей плите и в емкостях с подогревом для шведского стола, должен быть не более трех часов с момента изготовления и расфасовки.

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, салат-барах, которые пополняют свежей продукцией по мере ее продажи (распространенные прилавки и расположение блюд на льду не соответствует санитарным требованиям).

Срок реализации холодных блюд не должен превышать 1 часа с момента их изготовления и заправки.

Полуфабрикаты, охлажденные, замороженные и горячие блюда, кулинарные изделия, которые продают вне организации общественного питания по заказам потребителей и в отделах кулинарии, должны быть в потребительской одноразовой упаковке, изготовленной из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При сервировке и порционировании персонал должен использовать одноразовые перчатки для каждого вида блюд.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

Полезный совет:

Если вы сомневаетесь в свежести или доброкачественности кулинарных изделий, которые вам предлагают, то имеете право отказаться от покупки и написать претензию в «Книгу жалоб и предложений». Вам будут обязаны заменить блюдо или вернуть его стоимость в денежном эквиваленте.