<u>Изменения в Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением</u> <u>санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБДОУ г.Мурманска №104</u>

В соответствии с СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» и с целью контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мер по профилактике загрязнения листериями пищевых продуктов при их производстве и предотвращению размножения в них возбудителя при последующем хранении внести изменения в «Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил с МБДОУ г. Мурманска №104»:

В пункт 2.5. «Санитарно-эпидемиологический режим в пищеблоке» добавить

№	Объект контроля/этап контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Форма учета (отчетности)	Ответственный
п/п				
46/	Объектами производственного			
1	бактериологического контроля на			III . 1. — . —
	листерии (L. monocytogenes) на	1 раз в год при контроле патогенных микроорганизмов	План санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий	Шеф- повар Медработник
	пищевых объектах являются сырье			
	и компоненты, готовая продукция,			
	смывы с оборудования, инвентаря (в			
	том числе для нарезки), тары,			
	рабочих поверхностей, стеллажей,			
	полок (в том числе в холодильных			
	камерах), упаковки, рук и			
	санитарной одежды работников,			
	соприкасающихся с готовой			
	продукцией, конденсат из			
	вентиляционных систем, вода для			
	охлаждения продукции, которые			
	могут быть контаминированы			
	возбудителями листериоза.			