



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Вадковский пер., д.18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@gse.ru http://www.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

21.03.2016, № 09-5314-16-16
На № 09П-9944-16 от 09.03.2016

Об использовании бактерицидных ламп

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека рассмотрела Ваше обращение, касающееся применения бактерицидных ламп в организации общественного питания, и в пределах компетенции сообщает.

С целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации действуют санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - Санитарные правила), которые определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

Настоящие санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания и являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения.

В соответствии с пунктом 5.9 Санитарных правил в цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Согласно пункту 10.2 Санитарных правил, помещения, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончании уборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами.

Роспотребнадзор и его территориальные органы по субъектам Российской Федерации в свою очередь проводят плановые и внеплановые контрольно-надзорные мероприятия в отношении организаций, осуществляющих в том числе предпринимательскую деятельность в организациях общественного питания.

Государственный федеральный контроль (надзор) осуществляется в строгом соответствии с требованиями Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (далее – Федерального закона № 294-ФЗ), статья 3 которого определяет принципы защиты прав юридических лиц, индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля, где одним из принципов является презумпция добросовестности, дающая право юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям соблюдать требования санитарных правил и не допускать попадания на потребительский рынок некачественного и опасного сырья и пищевых продуктов.

При выявлении нарушений санитарных норм и правил Роспотребнадзором применяются меры административного принуждения в соответствии с Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

Заместитель руководителя



И.В. Брагина