



ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА
КОРОСТЕНСЬКЕ РАЙОННЕ УПРАВЛІННЯ ГОЛОВНОГО УПРАВЛІННЯ
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В ЖИТОМИРСЬКІЙ ОБЛАСТІ

вул. Грушевського, 104, м. Коростень, Коростенський р-н, Житомирська обл., 11500
тел. (04142) 5-86-36 e-mail: uprav_vetkor@i.ua код ЄДРПОУ 40346926

№ _____ На № _____ від _____
Голові Олевської міської ради
Сергію ЛИСИЦЬКОМУ

Наразі в різних регіонах України реєструються харчові отруєння та випадки гострої кишкової інфекції, які пов'язані із вживанням небезпечних та неякісних харчових продуктів, враховуючи літній період року та високу температуру повітря. Для недопущення виникнення та поширення гострих кишкових інфекцій, ботулізму та масових спалахів харчових отруєнь серед населення громади та на виконання вимог Законів України «Про місцеве самоврядування», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» Коростенське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області прошу Вас розглянути на засіданні комісії з питань ТЕБ та НС Олевської міської ради питання дотримання суб'єктами господарювання вимог чинного законодавства, які здійснюють діяльність у сфері громадського харчування та торгівлі, а саме:

1. Суворо дотримуватись умов, термінів, правил зберігання і реалізації харчових продуктів, продовольчої сировини, готової продукції.
2. У закладі використовувати воду гарантованої якості.
3. Всі приміщення утримувати в належному санітарно-гігієнічному стані, проводити генеральне прибирання з дезінфекцією виробничих, допоміжних приміщень в закладі.
4. Суворо дотримуватись правил миття та обробки інвентарю, обладнання, столового та кухонного посуду.
5. Всі харчові продукти та продовольча сировина повинні мати належне маркування та супровідні документи, що підтверджують їх походження, безпечність та якість. Особливу увагу слід звернути на реалізацію риби та рибопродуктів.
6. Всім працівникам регулярно проходити медичний огляд, не залучати до робіт осіб, які не пройшли обов'язкових медичних оглядів і обстежень.
7. Дотримуватись правил особистої гігієни працівниками закладу.

Начальник

Людмила КОЗЛОВЕЦЬ 0971227926

Наталія ВАСЬКІВСЬКА



UB
Головне управління Держпродспоживслужби в
Житомирській області
№Вих-517/16-02/-ДВ від 26.06.2023
КЕП: ВАСЬКІВСЬКА Н. А. 26.06.2023:11:49
2B6C7DF9A3891DA104000004B68C900BD718203
Сертифікат дійсний з 11.07.2022 12:00 до 11.07.2023 23:59