

На базе районного центра гигиены и эпидемиологии прошел семинар «Основные требования санитарно-эпидемиологического законодательства для объектов общественного питания».

В ходе семинара были обозначены ключевые требования, предъявляемые к объектам общественного питания, сделан акцент на важности соблюдения норм при обращении с пищевой продукцией – от правил хранения и приготовления до транспортировки готовых блюд. Были рассмотрены вопросы профилактики инфекционных заболеваний, в частности острых кишечных. В завершении семинара состоялось обсуждение, в ходе которого работники объектов могли задать интересующие вопросы.



Материал подготовила помощник врача-гигиениста Давыдова Т.С.

13.03.2026