|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  (Роспотребнадзор)  Управление Федеральной службы по надзору в  сфере защиты прав потребителей и благополучия  человека по Московской области  **(Управление Роспотребнадзора по Московской области)**  **Ногинский территориальный отдел**  **Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека**  **по Московской области**  ул. Климова, д. 37, г. Ногинск, Московская обл., 142412  Тел.: (496) 515-58-10, факс: (496) 515-12-49  e-mail: [noginsk@50.rospotrebnadzor.ru](mailto:noginsk@50.rospotrebnadzor.ru)  ОКПО75260339 ОГРН 1055005107387  ИНН/КПП 5029036866/502901001 | | | | | Главе Богородского городского округа Сухину И.В.  Главе городского округа Балашиха Юрову С.Г  Главе городского округа Реутов Науменко Ф.А.  Главе городского округа Черноголовка Хожаинову Р.В.  И.о. главы городского округа Электросталь Ефанову Ф.А. | |
|  | | | № |  |
| На № | |  | от |  |
| Вебинар | | | | |

Ногинский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области, информирует, что **24 сентября 2025г. в 11:00** в ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора состоится бесплатный [вебинар](https://cgon.rospotrebnadzor.ru/ofitsialno/vebinar-proizvodstvo-i-realizatsiya-konditerskikh-izdeliy-stafilokokkovyy-toksikoz/) на темы «Производство и реализация кондитерских изделий», «Стафилококковый токсикоз».

Мероприятие разделено на две части:

В первой части вебинара: о видах кондитерских изделий; как подать уведомление в Роспотребнадзор о начале деятельности; о нормативных документах, регулирующих кондитерскую деятельность; о требованиях к сырью, оборудованию, инвентарю, вентиляции, освещению, водоснабжению; о личной гигиене сотрудников и медицинских осмотрах.

Во второй части вы узнаете: о золотистом стафилококке и его ключевых характеристиках; о клинических особенностях бактериальных пищевых отравлений; о главных нарушениях в процессе производства кондитерских изделий, увеличивающих риск возникновения пищевого отравления; о способах предотвращения пищевых отравлений как в домашних условий, так и на пищевых предприятиях.

Для участия в вебинаре необходима предварительная [**регистрация**](https://forms.yandex.ru/cloud/68c8070c068ff01fcb1946d1/) – (<https://forms.yandex.ru/cloud/68c8070c068ff01fcb1946d1/>). Вопросы можно заранее задать в форме регистрации, на них ответят в прямом эфире.

Продолжительность вебинара ~ 1 час.

Просим Вас оказать содействие в доведении информации до заинтересованных лиц, а также рассмотреть вопрос размещения данных материалов на Ваших сайтах, в социальных сетях, в общедоступных помещениях, на информационных стендах и других информационных средствах.

Начальник отдела,

Главный государственный санитарный врач

по Богородскому г.о.,

г.о. Балашиха, г.о. Реутов,

г.о. Черноголовка,

г.о. Электросталь К.Н. Ицкова

Старший специалист 1 разряда

Безгина Татьяна Сергеевна

8-496-515-58-90