|  |  |
| --- | --- |
| 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., 142412Тел.: (496) 515-58-10, факс: (496) 515-12-49e-mail: noginsk@50.rospotrebnadzor.ruОКПО75260339 ОГРН 1055005107387 ИНН/КПП 5029036866/502901001 | Главе Богородского городского округа Сухину И.В.Главе городского округа Балашиха Юрову С.ГГлаве 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