

**К сведению руководителей предприятий  
пищевой промышленности.  
Методические рекомендации по организации  
санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на  
предприятиях пищевой промышленности.**

Роспотребнадзором разработаны и утверждены методические рекомендации МР 3.5.0353-24 по организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой промышленности.

Документ содержит рекомендации по санитарной обработке, таких как мойка, очистка и дезинфекция помещений, оборудования и инвентаря.

Указанные методические рекомендации разработаны для использования специалистами органов и организаций, осуществляющих и обеспечивающих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, а также для использования юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, осуществляющими производство пищевых продуктов.