

Профілактика гострих кишкових захворювань і харчових отруєнь для керівників закладів громадського харчування

У зв'язку з реєстрацією спалахів гострих кишкових інфекцій на території області та з метою запобігання гострим кишковим захворюванням і харчовим отруєнням, пов'язаним з проведенням масових заходів (свята, випускні вечори, весілля, хрестини, поминальні обіди тощо) на об'єктах громадського харчування, суб'єкти господарювання (юридичні особи, фізичні особи – підприємці), які провадять діяльність на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані забезпечити:

- реєстрацію потужності в територіальних управліннях Держпродспоживслужби;
- конструкцію та планування приміщень для дотримання належного рівня гігієнічних вимог (повний набір приміщень, водопостачання, обладнання тощо);
- наявність нормативних документів, що регламентують санітарні та ветеринарні норми відповідно до Закону України „Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», інші та їх дотримання на підприємстві;
- ознайомлення працівників з вимогами чинного законодавства щодо експлуатації підприємства громадського харчування. Проведення навчання персоналу;
- наявність нормативної документації на весь асортимент страв, виробів, що виготовляються та реалізуються;
- наявність супровідних документів на харчову продукцію та сировину, які надходять на підприємство відповідно до законодавства;
- контроль за якістю сировини, яка надходить, та виготовленої продукції, страв;
- дотримання вимог технологічного процесу приготування страв, запобігання перехресному забрудненню;
- дотримання правильного маркування, безпечного зберігання продукції, використання сировини, напівфабрикатів тощо;
- захист продукції від сторонніх домішок та речовин;
- контроль за здоров'ям та гігієною персоналу;
- дотримання термінів проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів персоналу;
- чистоту приміщень (проведення щоденного прибирання та один раз на місяць – проведення санітарного дня з генеральним прибиранням та дезінфекцією);
- проведення контролю за шкідниками;
- поведення з відходами відповідно до чинного законодавства;
- недопущення знаходження на підприємствах громадського харчування сторонніх осіб (без медичних оглядів, не обізнаних з правилами особистої гігієни тощо);
- недопущення використання страв, виготовлених в домашніх умовах.

Шановні керівники закладів громадського харчування!

Дотримуючись цих основних правил, ви забезпечите населення доброякісними стравами і зможете запобігти виникненню харчових отруєнь та передачі гострих кишкових захворювань через харчові продукти.