

Памятка

(для хозяйствующих субъектов, осуществляющих производство и приготовление пищевых продуктов)

**Профилактика острых кишечных инфекций**

В целях профилактики острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания и пищевой промышленности необходимо неукоснительно соблюдать следующие требования действующего законодательства:

-прохождение персоналом предприятия предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров в соответствии с требованиями законодательства;

-вакцинацию персонала предприятия в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям, в том числе против вирусного гепатита А и дизентерии Зоне;

-наличие программы производственного контроля соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации и ее выполнение;

-организацию проведение лабораторного производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля;

-разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП;

-прием сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов при наличии товарно-сопроводительной документации обеспечивающей прослеживаемость, а также подтверждающей качество и безопасность;

-соблюдение условий обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

-дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд;

-соблюдение сроков годности, температурного режима и правил хранения продукции;

-наличие санитарной одежды у сотрудников занятых оборотом пищевых продуктов;

-содержание предприятий и прилегающей территории в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии;

-организацию сбора, хранения и своевременного удаления отходов;

-наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств;

-регулярное проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных мероприятий в установленном порядке;

-соблюдение условий упаковки, маркировки и транспортировки, а также температурного режима хранения при транспортировке готовой продукции;

-проведение дополнительного инструктажа сотрудников, участвующих в обороте пищевых продуктов на предмет соблюдения требований санитарных правил и норм, в том числе в части условий хранения, транспортировки, сроков годности.

Памятка  
(для населения)

### Профилактика острых кишечных инфекций

При соблюдении следующих рекомендаций можно избежать заражения кишечными инфекциями:

- соблюдение правил личной гигиены (мытьё рук с мылом, особенно после посещения туалета, после прихода домой с улицы, перед и во время приготовления еды, перед едой, следить за чистотой рук детей, учить их правильно мыть руки и т.д.);

- соблюдение правил приготовления кулинарной продукции (тщательная термическая обработка пищи, особенно из мяса, птицы, яиц и морепродуктов, раздельная обработка сырых и готовых продуктов) и хранения готовой пищи (не хранить приготовленную пищу при комнатной температуре, не хранить пищу в холодильнике в течение длительного периода времени, а также совместно с сырыми продуктами, не допускать соприкосновения между продуктами, не прошедшими и прошедшими термическую обработку);

- поддержание чистоты в жилище, частое проветривание, ежедневное проведение влажной уборки;

- тщательное мытьё под проточной водой фруктов, овощей, ягод;

- не употреблять сырой воды, особенно из открытых водоёмов и колодцев;

- воздержаться от купания в водоёмах, где купание не рекомендуется (запрещено);

- не покупать, пищевые продукты, особенно молочные, мясные продукты и рыбу у случайных продавцов, в местах несанкционированной торговли, с нарушением температурного режима; приобретать пищевую продукцию только в специализированных торговых предприятиях, обеспеченных необходимым холодильным оборудованием для сохранения качества и безопасности продукции;

- при выборе продукта всегда обращайте внимание на целостность упаковки, внимательно изучайте информацию о продукте, так как состав продукта не всегда соответствует его наименованию; обращайте внимание на внешний вид продукта, если увидите плесневение, скисание, брожение, ослизнение, заветренность, верните товар продавцу; прежде чем купить продукт, проверяйте дату изготовления и срок годности; не покупайте скоропортящиеся пищевые продукты, если они хранились без охлаждения; не покупайте продукты (молочные, мясные, консервы) «собственного» изготовления; не приобретайте продукты, если информация о товаре нечитаема или нанесена слишком мелким шрифтом.