

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 проведения 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.