



Руководство по безопасному обращению с пищевыми продуктами

Для добровольных помощников на корпоративных праздниках и аналогичных мероприятиях

Почему при обращении с пищевыми продуктами необходимо соблюдать особые меры предосторожности?

Нарушения гигиены при обращении с пищевыми продуктами часто приводят к серьезным заболеваниям, которые могут быть опасны для жизни, особенно для маленьких детей и пожилых людей. В случае уличных праздников и корпоративов или аналогичных мероприятий такие вызванные пищевыми продуктами заболевания могут быстро затронуть большой круг людей. Цель этого руководства — помочь сформулировать правила гигиены в этой важной сфере.

Какие пищевые продукты часто вызывают инфекции?

На пищевых продуктах как животного, так и растительного происхождения могут находиться возбудители болезней (бактерии, вирусы или паразиты). Особая осторожность необходима при обращении со следующими продуктами:

- мясо животных и птицы, а также изделия из него,
- молоко и молочные продукты,
- рыба, раки, моллюски (морепродукты) и изделия из них,
- яйца и блюда из яиц (особенно из сырых яиц),
- питание для младенцев и маленьких детей,
- выпечка с непропеченной или не прошедшей термическую обработку начинкой или покрытием (например, торты со сливками),
- мороженое и полуфабрикаты для мороженого,
- деликатесные, сырые и картофельные салаты, маринады, майонез, другие эмульгированные соусы и пищевые дрожжи,
- проростки и ростки, употребляемые сырыми, семена для их получения.

Как вы можете помочь предотвращению инфекций, вызываемых продуктами питания?

Люди, которые во время праздника прямо или косвенно (например, через посуду и столовые приборы) контактируют с такими продуктами, несут серьезную ответственность за здоровье посетителей и должны строго придерживаться указанных ниже правил гигиены.

При этом необходимо различать установленные законом запреты на определенную деятельность и общие правила гигиены при обращении с продуктами питания:

Установленные законом запреты на определенную деятельность

Лица с

- **инфекционным гастроэнтеритом** (заразная диарея, возможно сопровождаемая тошнотой, рвотой, высокой температурой),
- **тифом** или **паратифом**,
- **вирусным гепатитом А или Е** (воспаление печени),
- **инфицированными ранами** или **кожными заболеваниями**, означающими возможность попадания возбудителей болезней на пищевые продукты, а затем и к другим людям,

согласно Закону о защите от инфекционных заболеваний не имеют права выполнять какие-либо действия с указанными выше продуктами питания вне личного домохозяйства. Это требование распространяется и на заболевших людей, которые контактируют с продуктами питания лишь косвенно (например, посредством посуды и столовых приборов), вследствие чего возможен перенос возбудителей болезней на продукты питания. При этом неважно, выявлено ли **заболевание** врачом или соответствующее лицо лишь имеет симптомы заболевания, **указывающие** на его наличие.

То же самое действует в отношении лиц, **анализ кала** которых подтвердил наличие таких возбудителей болезней, как сальмонеллы, шигеллы, энтерогеморрагическая кишечная палочка (ЕНЕС) или холерный вибрион, в том числе и в случае, когда у таких лиц отсутствуют симптомы заболевания (так называемые «выделители»).

На наличие названных заболеваний прежде всего указывают перечисленные ниже симптомы, особенно если они проявились после пребывания за границей:

- диарея с двумя или более эпизодами жидкого стула в день, в некоторых случаях — с тошнотой, рвотой и высокой температурой;
- высокая температура с сильными болями в голове, животе или суставах и запор; это могут быть признаки тифа или паратифа;
- желтый цвет кожи и глазных белков, что может указывать на вирусный гепатит;
- раны и открытые участки кожи, имеющие красный цвет, слизистый налет, мокнущие или опухшие.

Если у вас наблюдаются подобные признаки заболевания, обязательно обратитесь к врачу.

Важные правила гигиены при обращении с пищевыми продуктами

- Перед началом работы снимите кольца, наручные часы и украшения для рук.
- Тщательно мойте руки перед началом работы, перед каждым новым рабочим действием и после каждого посещения туалета. Используйте для этого жидкое мыло и проточную воду, а руки вытирайте одноразовыми полотенцами.
- Носите чистую защитную одежду (шапочка, халат и т. п.).
- Не кашляйте и не чихайте на пищевые продукты.
- Даже небольшие ранки на ладонях и руках необходимо заклеивать чистым, водонепроницаемым пластырем.
- Требуемые охлаждения продукты питания должны оставаться охлажденными и во время подачи.
- Поддерживайте требуемую температуру готовых блюд (не менее 65°C).
- Разделяйте «чистые» и «грязные» рабочие операции.
- При раздаче блюд избегайте прямого контакта с продуктами питания, используйте подходящие чистые вспомогательные средства (вилки, щипцы и т. д.).

Важно выполнять приведенные в этой памятке правила. Их несоблюдение может повлечь за собой административную или уголовную ответственность.