

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ОДЕСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

ПАМ'ЯТКА

**щодо правил збору продуктів харчування
та приготування їжі для гуманітарних потреб та для військових**

Звертаємо увагу на основні рекомендації для роботи гуманітарних штабів із збору продуктів харчування, з метою профілактики харчових отруєнь та харчових токсикоінфекцій.

Дотримання таких простих правил може врятувати цивільне та військове населення від харчових отруєнь та харчових токсикоінфекцій:

- Залучати до роботи (збору, розвантаження, транспортування харчових продуктів) лише здоровий персонал (без підвищеної температури, кашлю, без ознак діареї, витікання з носа, очей, без висипань на шкірі). Обов'язковою є гігієна рук відповідальних осіб та відсторонення від такої роботи осіб, які мають ознаки кишкових інфекцій.
- Сировину та готові харчові продукти приймати, зберігати, транспортувати максимально окремо! Забезпечуйте умови зберігання харчових продуктів; за відсутності холодильника доцільно передбачити склад за межами приміщення.
- Оцінюйте цілісність і герметичність пакування харчових продуктів та строки придатності.
- При розфасуванні продукції безпосередньо волонтерами бажано перевірити термін придатності і умови зберігання. Це допоможе правильно розподілити продукти й продумати меню на місці.
- Про отриманні сировини (м'ясо, риба тощо) з метою зменшення ризиків, піддавати її максимально можливій термічній обробці. Переконайтеся, що м'ясо або риба повністю просмажені, проварені або протушковане.
- Особливу увагу приділіть прийому продукції, яка швидко псується. Якщо такі продукти наявні, то важливо перевіряти їх на органолептичні показники якості – яка їжа на вигляд, на запах та на смак.
- Дотримуйтесь гігієнічних вимог та технології приготування їжі.