

ПАМЯТКА

питание механизаторов

в период массовых полевых работ



**Объект, осуществляющий
приготовление и реализацию
пищевой продукции, должен
быть обеспечен:**

- достаточным набором помещений, обозначенных табличками с указанием их назначения;
- помещения объекта, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать формам и методам обслуживания, организации производственных процессов

(приготовлению и отпуску продукции), исходным продуктам, используемым в работе;

- для организации санитарной обработки помещений и оборудования должны быть предусмотрены устройства для забора питьевой воды и удаления сточных вод;
- холодильным и технологическим оборудованием, находящимся в надлежащем санитарном состоянии;
- бесперебойным обеспечением подачи холодной и горячей проточной воды ко всем моечным ваннам, умывальным раковинам и технологическому оборудованию;
- присоединением оборудования и моечных ванн к сети водоотведения обратному току стоков;
- достаточным количеством холодильного оборудования для хранения и реализации продукции;
- термометрами для контроля режима работы холодильного оборудования;
- достаточным количеством исправного промаркированного технологического и холодильного оборудования;
- достаточным количеством исправных термосов для перевозки пищевой продукции;
- столовой и кухонной посудой, столовыми приборами (не использовать посуду из алюминия);
- достаточным количеством разделочных досок, ножами с соответствующей маркировкой, торговым инвентарем (щипцами, вилками, лопатками и др.);
- отдельными весами для взвешивания сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;
- умывальными раковинами с подводом проточной холодной и горячей воды и подключением к системе канализации, оборудованные дозаторами для жидкого мыла и дезсредств, разовыми или электрополотенцами;
- урнами, промаркированными педальными ведрами с крышками для сбора мусора и отходов, одноразовыми пэт/мешками;
- условиями для сбора ТКО (наличия контейнерной площадки и достаточного количества промаркированных контейнеров с крышками);

- промаркированным уборочным инвентарем, для уборки санузла с отдельной сигнальной маркировкой (хранение осуществляется в специально выделенных местах, инвентарь для уборки санузла хранится отдельно);
- достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, антисептиком для обработки поверхностей рук, разовыми перчатками, разовыми полотенцами и салфетками;
- сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность;
- достаточным количеством комплектов санитарной и спецодежды с головными уборами (для хранения личных вещей и спецодежды должно быть выделено специальное место);
- аптечками первой помощи, их укомплектованность необходимыми медикаментами;
- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены раздатчиком пищи на полях и для лиц, привлекаемых к сезонным сельхозработам;
- обеспеченность работников, занятых на сельхозработах, полотенцами разового пользования и жидким мылом;
- наличие столов и скамеек для приема пищи работниками сельхозпредприятий в полевых условиях.

Требования к транспортировке пищевых продуктов:

- автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты должен быть чистым, в исправном состоянии, без видимых повреждений;
- доставка и хранение пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения и транспортировки, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом (с

охлаждающим устройством), в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками;

- проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов должно осуществляться в организациях, имеющих лицензию на заявленный вид деятельности, с соответствующей отметкой в документе;
- наличие личной медицинской справки у водителя-экспедитора и раздатчицы пищи (сопровождающих пищевую продукцию лиц);
- наличия промаркированного уборочного инвентаря, моющих и дезсредств, санитарной одежды;
- для перевозки хлеба и хлебобулочных изделий иметь специальную промаркированную емкость с крышкой;
- для перевозки столовой посуды и столовых приборов иметь специальную промаркированную емкость с крышкой;

Требования к приготовлению и раздаче пищи:

- приготовление пищевой продукции допускается при наличии торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей;
- приготовление пищевой продукции производится на базовом предприятии общественного питания с учетом их сроков годности, хранение – в исправном холодильном оборудовании при необходимых температурах;
- мытье и первичная обработка овощей и фруктов производится на базовом предприятии общественного питания;
- соблюдение товарного соседства при хранении пищевых продуктов;
- взвешивание сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов осуществляется в отдельных зонах, на отдельных весах;

- разделочные столы и разделочный инвентарь использовать в соответствии с маркировкой;
- продажа мороженого, рыбных пресервов, крабовых палочек, рыбы свежемороженой и т.д. – только при наличии низкотемпературных прилавков или ларей;
- при порционировании, нарезке, фасовке пищевой продукции использовать одноразовые перчатки и инвентарь;
- торгово-технологическое и холодильное оборудование по окончании рабочего дня должно быть подвергнуто санитарной обработке;
- разделочный инвентарь, посуда и приборы по окончании рабочего дня должны быть подвергнуты санитарной обработке;
- обязать работников, занятых приготовлением пищи, использовать молоко в питании сельхозрабочих только после кипячения, мясо – только после проведения его санветэкспертизы;
- обеспечить проведение ветеринарного контроля каждой партии мяса и молока, поступающего для питания работников;
- обеспечить ежедневное питание механизаторов свежеприготовленной пищей;
- обеспечить доставку горячей пищи непосредственно на поля в тех хозяйствах, где организация питания в стационарных условиях невозможна;
- обеспечить питьевой режим для участников полевых работ в течение всего рабочего дня (привоз питьевой воды, минеральной воды, обязательное включение в ежедневное меню компотов, соков, цитрусовых).

Запрещается:

- хранение на объектах скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии исправного холодильного оборудования;

- хранение тары или затаренных товаров (напитков), инвентаря, неиспользуемого оборудования на прилегающей к объекту территории;
- складировать мусор на прилегающей территории;
- отпуск хлеба и хлебобулочных изделий в торговых объектах в неупакованном виде;
- хранение товаров непосредственно на полу объекта, без подтоварников или на земле;
- функционирование объекта без проточной холодной и горячей воды;
- использование не промаркированного разделочного инвентаря;
- обращение пищевой продукции с истекшим сроком годности, небезопасной, с признаками недоброкачества, а также не соответствующей установленным требованиям;
- обращение пищевой продукции без наличия маркировки (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);
- обращение размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;
- обращение мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;
- обращение яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- обращение грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;
- обращение пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;
- обращение фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;
- не допускать к работе лиц, не прошедших медицинский осмотр и гигиеническое обучение.

Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:

- принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;
- предохранять товары от загрязнения;
- быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде (волосы убраны под колпак или косынку);
- содержать рабочие места, а также прилегающую территорию в чистоте и порядке;
- иметь при себе личную медицинскую справку с отметками о прохождении медицинского осмотра и сдачи экзамена по гигиеническому обучению;
- работать только в санитарной одежде и разовых перчатках;

Соблюдать:

- сроки годности (хранения) и правила отпуска товаров;
- условия товарного соседства;
- температурно-влажностные режимы при транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов;
- правила личной гигиены и гигиенические требования в течение всего рабочего времени, в том числе по использованию спецодежды, проведению антисептической обработки рук после

посещении туалета, после перехода от одной операции к другой, перерывов в работе.

Государственное учреждение “Житковичский районный центр гигиены и эпидемиологии”