

# **Пам'ятка**

## **по профілактиці харчових отруєнь в закладах громадського харчування**

1. Забезпечувати необхідним запасом мийних та дезінфекційних засобів, технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним інвентарем.
2. Організовувати проходження обов'язкових профілактичних медичних оглядів персоналом закладів відповідно до законодавства.
3. Забезпечувати безперебійне постачання якісних та безпечних харчових продуктів та продовольчої сировини до закладів.
4. Суворо дотримуватись правил та умов зберігання та термінів реалізації продуктів, що швидко псуються.
5. Забезпечувати достатню кількість спецодягу.
6. Дотримуватись технології приготування страв.
7. Постійно тримати на контролі питання дотримання встановлених вимог доставки харчових продуктів спеціальним автотранспортом з дотриманням температурного режиму.
8. Забезпечувати проведення лабораторного підтвердження безпечності харчових продуктів, готових страв, води.
9. Забезпечити проведення дезінфекції, дезінсекції, дератизації.