

Фахівці Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області нагадують правила збору продуктів харчування та приготування їжі для гуманітарних потреб та для військових.

ПАМ'ЯТКА ЩОДО ПРАВИЛ ЗБОРУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ТА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ДЛЯ ГУМАНІТАРНИХ ПОТРЕБ ТА ДЛЯ ВІЙСЬКОВИХ

Дотримання простих правил гігієни рятує цивільне населення та військових від харчових отруєнь та інфекційних захворювань:

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