

Соблюдение законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия за объектами общественного питания, задействованными в организации питания лиц, занятых на полевых работах, автотранспортными средствами, участвующими в доставке готовых блюд и мест раздачи пищи в полевых условиях.



В интересах сохранения здоровья и повышения работоспособности тружеников сельскохозяйственного производства большое значение имеет организация правильного питания, соблюдение питьевого режима и режима питания в зависимости от продолжительности рабочего времени и принятого распорядка трудового дня.

На всех этапах проведения массовых полевых работ субъекты хозяйствования должны обеспечить безопасное и качественное питание работающих в соответствии с требованиями законодательства.

Создание надлежащих условий для приема пищи механизаторами в полевых условиях: наличие столов, стульев для приема пищи в полевых условиях и др., условий для мытья рук;

наличие у субъектов хозяйствования санитарно-гигиенических заключений на работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, в том числе при приготовлении пищи лицам, занятыми на сельскохозяйственных работах, на перевозку готовых блюд транспортными средствами; наличие у работников, участвующих в обращении и транспортировке продуктов питания медицинской справки о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения;

обеспеченность объектов холодильным и технологическим оборудованием, кухонной посудой и инвентарем, столовой посудой и столовыми приборами, контейнерами, термосами и их состоянием, наличия условий для их мойки, обработки и сушки;

соблюдение условий при транспортировке сухих пайков, в состав которых входят продукты питания, требующие особых условий хранения (колбасные и мясные изделия, готовые к употреблению, кулинарная продукция и т.д.) – наличие изотермической или охлаждаемой тары (сумка-холодильник, термосумка и др.).

Справочно: сумка-холодильник предназначена для охлаждения продуктов, термосумка предназначена для сохранения температуры внутри, сохранения контролируемой температуры, помогая продуктам дольше оставаться горячими или холодными;

соблюдение технологических режимов и поточности технологического процесса при приготовлении пищи, наличие необходимой документации

обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность поступающего сырья.

Доставка готовых блюд должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других аналогичных емкостей,



предназначенных для контакта с пищевой продукцией). Транспортная упаковка должна быть чистой. Транспорт для перевозки готовой пищи должен содержаться в технически исправном состоянии. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с

пищевой продукцией и обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

Помощник врача – гигиениста

отдела гигиены

М.В. Петрашевская