

О ПРОФИЛАКТИКЕ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ЛЕТНИЙ СЕЗОН!



Юридические лица и индивидуальные предприниматели для предотвращения пищевых отравлений, выполняйте следующие правила:



Соблюдайте санитарно-противоэпидемический режим, используйте профессиональные моющие дезинфицирующие средства (бытовая химия неэффективна)



Дезинфицируйте рабочие поверхности не реже 1 раза в 2 часа



Обеспечьте хранение продуктов питания в специальных закрытых емкостях в холодильнике, соблюдая правило товарного соседства



Не храните заготовки дольше 24 часов в холодильнике при температуре от +2 до +6 °С.
Контролируйте температурный режим



Маркируйте заготовки (заблаговременно обработанные овощи, зелень, фрукты, мясо, рыба)



Маркируйте кухонный инвентарь (ножи, доски и др.)



Разделяйте готовую пищевую продукцию от сырой



Следите за здоровьем сотрудников