**Як уникнути харчових отруєнь у спеку: важливі поради для закладів харчування**

**Контроль безпечності сировини**

Закуповуйте продукти лише в офіційних постачальників, які мають відповідні документи.

Перевіяйте терміни придатності та умови транспортування. Не використовуйте продукти з ознаками псування.

**Забезпечення належного температурного режиму**

Зберігайте швидкопсувні продукти при відповідних температурах.

Уникайте розморожування без подальшого негайного використання продуктів. Готові страви не повинні довго зберігатися без охолодження або підігріву.

**Санітарний стан кухні та обладнання**

Регулярно прибирайте та дезінфікуйте кухонні поверхні інвентар, холодильне обладнання.

Слідкуйте за справністю систем водопостачання та вентиляції. Забезпечте наявність дезінфекуючих та миючих засобів.

**Роздільна обробка продуктів**

Використовуйте окремі дошки, ножі та інший інвентар для сирих та готових до споживання продуктів.

Дотримуйтесь порядку обробки: спочатку овочі, потім риба/м'ясо. Не допускайте контакту між сирою продукцією i готовими стравами.

**Достатня термічна обробка**

Готуйте м'ясо, рибу, яйця до повної готовності.

Уникайте повторного розігрівання страв більше одного разу.

Не подавайте споживачам напівсирі або злегла обсмажені продукти тваринного походження без попередження та за відсутності спеціальної технології.

**Гігієна персоналу**

Персонал повинен дотримуватись правил особистої гігієни: регулярне миття рук, наявність чистого спецодягу, головних уборів.

Забезпечте проходження медичних оглядів та інструктажів щодо гігієнічних вимог.

Не допускайте до роботи oci6 із ознаками інфекційних захворювань.

**Крім того, впровадження системи НАССР є обов'язковимдля всіх операторів ринку, які здійснюють виробництво, обробку, зберігання та реалізацію харчових продуктів, зокрема в закладах громадського харчування.**

**Також i не забуваємо - зареєструвати заклад відповідно до вимог українського законодавства. Одним з важливим документом є державна реєстрація потужності оператора ринку, це визначено Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», наказ Мінагрополітики від 15.02.2024 № 431 визначає Порядок реєстрації.**

**Важливо: У разі виникнення надзвичайних ситуацій, пов'язаних з харчовими отруєннями, просимо негайно повідомляти Олександрійське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області для оперативного реагування та недопущення поширення небезпеки.**