ТЕЗИСЫ

для кладовщиков пищеблоков учреждений образования и оздоровительных лагерей

1. Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий и сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 №7 «О развитии предпринимательства».

• санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к размещению и устройству объектов;

• требования к оборудованию и содержанию производственных помещений.

1. Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденных постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 26.09.2019 № 663.

• санитарно-эпидемиологические требования к питанию обучающихся;

• требования к размещению и устройству объектов питания;

• требования к оборудованию, инвентарю, посуде в объектах питания;

• требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов;

• санитарно-эпидемиологические требования к личной гигиене работников в объектах питания.

3. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 февраля 2011года № 880;

4. Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь 07.08.2019 № 525;

5. Инструкция 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 07.09.2005 № 136;

 6. Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 25 января 2013 № 8;

 7. Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь27 декабря 2012 № 206.

Отдельные категории работников учреждений должны проходить обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

Гигиеническое обучение должны проходить:

работники объектов питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год.

52. Для детей и взрослых, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача.

53. Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

54. Выдача готовых блюд в объектах питания организаций должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале).

55. В объектах питания организаций следует покрывать обеденные столы чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор.

56. При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться для питания отдыхающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

57. Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

58. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

59. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбаса, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.

61. Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечить последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.

62. Для соблюдения технологического процесса объекты питания организаций должны быть обеспечены в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.

63. При отсутствии в объектах питания организаций производственных цехов производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны иметь соответствующую маркировку: ”МС“ (мясо сырое), ”РС“ (рыба сырая), ”СП“ (сырая продукция), ”СО“ (сырые овощи), ”ГП“ (готовая продукция), ”Салат“, ”Х“ (хлеб). Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для сырого мяса птицы – ”МП“.

По усмотрению руководителя объекта питания организации может вводиться дополнительная маркировка.

При приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре должны предусматриваться разделочные столы с маркировкой ”СП“ – сырая продукция и ”ГП“ – готовая продукция, разделочные доски и ножи с маркировкой ”СП“ – сырая продукция, ”СО“ – сырые овощи, ”ГП“ – готовая продукция, ”Х“ – хлеб.

64. Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой ”Супы“, ”Горячие блюда“, ”Напитки“.

Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд. Использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, а также в качестве столовой посуды для одноразового использования.

65. Мытье столовой посуды должно быть преимущественно механизировано. Режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине должен соответствовать технической документации по использованию посудомоечной машины.

67. Горячее питание детей осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

71. В объектах питания детей должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником должен проводиться анализ выполнения норм питания. В организациях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании смены проводится оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

72. Блюда в объектах питания детей должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления, в палаточных лагерях - не более одного часа.

При приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме, установленной Министерством здравоохранения;

77. Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

Допускается хранить очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре плюс 2 – плюс 6 °C.

78. В объектах питания организаций должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел.

При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

79. Работникам объектов питания организаций необходимо:

соблюдать правила личной гигиены – следить за чистотой одежды и обуви, санитарной одежды, мыть руки перед каждым этапом технологического процесса и после посещения туалета;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале ”Здоровье“ по форме, установленной Министерством здравоохранения;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работникам объектов питания организаций во время приготовления блюд запрещается носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте.

При приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме, установленной Министерством здравоохранения;

Приложение 7

к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций

В целях профилактики острых кишечных инфекций на объектах питания детей запрещается:

использование остатков блюд от предыдущего приема и приготовленных накануне, одноименных блюд в течение 2 дней подряд;

использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

замораживание охлажденных мяса, мяса птицы, рыбы или их повторное замораживание;

переливание перед раздачей из потребительской тары в другие емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 килограмма в натуральном виде без предварительного кипячения;\*

изготовление:

сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем (”по-флотски“) и рубленым яйцом;

студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;

кондитерских изделий с кремом;

изделий во фритюре;

окрошки и других холодных супов;

паштетов, форшмака из сельди;

яичницы-глазуньи;

холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса.

Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26.12.2012 № 205.

* требования к условиям для организации питания, транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов.

142. К транспортировке пищевых продуктов в оздоровительные организации предъявляются следующие требования:

142.1. транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов;

142.2. транспортные средства, предназначенные для перевозки пищевых продуктов, должны подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц;

142.3. транспортировка овощей должна проводиться отдельно от других пищевых продуктов;

142.4. транспортировка особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов проводится:

изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением температурных режимов транспортировки;

в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика;

142.5. тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться горячей водой с использованием моющих средств, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению;

142.6. при погрузке и выгрузке пищевых продуктов следует использовать санитарную одежду (халат, колпак, рукавицы);

142.7. при транспортировке пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

143. Поступающие в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

144. Не допускаются к приему в пищеблок и использованию в питании детей оздоровительной организации:

пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность;

мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошеная птица;

мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные);

субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени;

паштеты мясные;

сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;

куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой", а также яйца из организаций сельскохозяйственного назначения, неблагополучных по сальмонеллезам;

закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другие);

закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных);

консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные;

острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса;

свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры;

кофе натуральный;

тонизирующие, в том числе энергетические напитки;

газированные напитки;

жевательная резинка;

чипсы, острые сухарики;

грибы;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения;

пищевые продукты с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности.

145. Пищевые продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды.

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии:

с установленными сроками годности и условиями хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта;

с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения лабораторных исследований и государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

146. Не допускается совместное хранение:

сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями. При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов, скоропортящихся пищевых продуктов с соответствующим разграничением;

пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

147. Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2 °C до +6 °C.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются устройствами для сбора конденсата и приборами контроля за температурным режимом, маркируются соответственно назначению.

148. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты (охлажденные или замороженные), в том числе полуфабрикаты, субпродукты, хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре производителя или в транспортной маркированной таре либо подвешенными на крючья.

149. Яйца хранят в промышленной таре на подтоварниках в сухих прохладных помещениях при температуре не выше +20 °C или в холодильном оборудовании для сырой продукции. Не допускается хранение яиц рядом с готовой продукцией.

150. Масло сливочное хранится на полках в промышленной упаковке или брусками, завернутыми в пергамент.

Сыры крупнобрусковые хранятся на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые - на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании брусков сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Молочная продукция (сметана, творог, молоко, кефир и другое) хранится в потребительской или транспортной таре предприятия-изготовителя.

151. Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи) хранятся отдельно от остальных продуктов.

152. Сыпучие продукты хранят в сухом помещении в чистых ларях или емкостях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 30 см от стены.

Для контроля температурно-влажностного режима складские помещения оборудуются термометрами и психрометрами.

153. Хлеб должен храниться раздельно ржаной и пшеничный на специальных полках или в шкафах. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции, расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см.

При ежедневной уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1%-м раствором столового уксуса.

154. При хранении овощей, фруктов и ягод должны соблюдаться следующие требования:

свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище или в холодильной камере (холодильнике) при температуре от +1 °C до +10 °C;

в овощехранилище картофель и овощи закладываются слоем не более 1,5 м, свежая капуста хранится на стеллажах, квашеные овощи - в бочках;

допускается хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты в овощном цехе в течение 3 - 5 дней;

в целях профилактики распространения острых кишечных инфекций, в том числе иерсиниозной инфекции, загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) хранятся раздельно от остальной группы овощей, фруктов, ягод и других пищевых продуктов.

Перед загрузкой овощей в овощехранилище проводится его очистка, дезинфекция, ремонт и мероприятия по предупреждению проникновения грызунов.

155. Кладовщик (или лицо, его заменяющее) должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, по форме согласно приложению 12 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Приложение 12

к Санитарным нормам и правилам

"Требования к оздоровительным

организациям для детей"

Форма

 ЖУРНАЛ

по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на

 пищеблок

 Начат \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

 Окончен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  Дата  поступления  пищевых  продуктов  |  Перечень поступающих на  пищеблок  пищевых  продуктов  |  Качество  проверяемых  пищевых  продуктов  |  Последний срок годности  (реализации)  пищевых  продуктов  |  Подпись  |
|  1  |  2  |  3  |  4  |  5  |
|  |  |  |  |  |

 Примечания:

 в графе 1 указывается дата поступления пищевых продуктов со склада на

пищеблок;

 в графе 2 указывается наименование и количество выданных на пищеблок

пищевых продуктов;

 в графе 3 указывается качество пищевых продуктов и номер качественного

удостоверения на данные продукты;

 в графе 4 отмечается последний установленный срок годности (хранения)

пищевых продуктов;

 в графе 5 ставится подпись заведующего производством (шеф-повара) или

лица, ответственного за получение пищевых продуктов на пищеблок.

**Приготовление дезинфицирующих средств**

Для дезинфекции должны использоваться средства, разрешённые к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. На каждое дезинфицирующее средство необходимо иметь документы, подтверждающие его безопасность, качество и эффективность (удостоверение о государственной гигиенической регистрации; документ производителя, подтверждающий качество; инструкцию по применению, утверждённую Министерством здравоохранения Республики Беларусь).

Каждая единица (упаковка) дезинфицирующего средства должна иметь на этикетке следующие данные на русском языке: наименование и назначение дезинфицирующего средства, дату изготовления, срок годности, инструкцию по применению, меры предосторожности, реквизиты изготовителя и поставщика.

*Получение и использование дезинфицирующих средств, не имеющих паспортных данных и документов, подтверждающих качество и эффективность, категорически запрещается.*

Рабочие растворы дезинфицирующих средств применяются в соответствии с инструкциями по их применению. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезинфицирующего средства, его концентрации, даты приготовления и конечного срока реализации. Персонал, работающий со средствами дезинфекции, должен быть обеспечен спецодеждой и обувью, средствами индивидуальной защиты и аптечкой первой медицинской помощи. Запас дезинфицирующих средств должен быть не менее чем на 1 месяц.

В местах хранения дезинфицирующих средств запрещается: хранить продукты питания, питьевую воду; принимать пищу; курить; присутствие посторонних лиц.

Ежемесячно и по эпидемическим показаниям должна проводиться генеральная уборка всех помещений учреждения дошкольного образования с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Контроль за проведением дезинфицирующих мероприятий проводится медицинским работником учреждения для детей (или другим уполномоченным лицом). Медицинский работник (или другое уполномоченное лицо) учреждения для детей осуществляет контроль:

- за проведением дезинфицирующих работ в профилактических целях;

- учётом получения и расхода дезинфицирующих средств;

- условиями хранения и приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств;

- соблюдением требований сроков хранения рабочих дезинфицирующих средств,

- знанием персоналом практических навыков по текущей дезинфекции на рабочих местах, качеством проводимых дезинфекционных мероприятий (в том числе за результатами контроля качества, включая лабораторный),

- соблюдением персоналом правил охраны труда при приготовлении и использовании дезинфицирующих растворов.

Учёт запаса (получения запаса) и расхода дезинфицирующих средств в учреждении ведётся медработником или заместителем руководителя учреждения по хозяйственным вопросам, назначенным соответствующим приказом.

**Профилактика острых кишечных инфекций**

Острые кишечные инфекции (ОКИ)– это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. В эту группу входят такие инфекции, как сальмонеллез, дизентерия, ботулизм, кишечный иерсиниоз, энтеровирусная инфекция, вирусный гепатит А и др.

Чтобы предохранить себя от заболевания ОКИ необходимо:

* для питья использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;
* перед употреблением в пищу тщательно мыть овощи и фрукты, ополаскивать их кипятком;
* употреблять в пищу домашнее молоко  только после  кипячения;
* соблюдать правила личной гигиены, мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы;
* при транспортировке и хранении продуктов использовать чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.); нельзя переносить и держать в одной упаковке сырые продукты и те, которые не будут подвергаться термической обработке (сырое мясо, колбасы, масло, сыры, творог);
* соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов в холодильнике, не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре в течение более двух часов, держать отдельно приготовленные мясо и рыбу от продуктов, не подвергающихся термической обработке;
* не покупать продукты у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;
* обращать внимание на сроки годности продуктов;
* оберегать продукты от мух и грызунов, поддерживать в жилище должную чистоту и порядок.

**Профилактика инфекций, передающихся воздушно-капельным путём**

Это в первую очередь острые респираторные вирусные инфекции (ОРВИ), грипп. По данным Всемирной организации здравоохранения, ОРВИ и грипп составляют до 90% всех случаев инфекционных заболеваний. Эти заболевания наносят огромный вред здоровью населения и экономике стран. Особенно часто они поражают детей: дети болеют в 4-5 раз чаще, чем взрослые. Уязвимы и лица пожилого возраста, а также страдающие хроническими заболеваниями. Снизить риск заболевания гриппом помогает ежегодная плановая вакцинация.

Среди детского населения распространенными остаются и такие заболевания, как ветряная оспа, скарлатина. Не теряют своей актуальности, хотя, благодаря проводимой плановой вакцинации регистрируются гораздо реже, такие заболевания как эпидемический паротит, коклюш, корь.

Источником  инфекций,  передающихся воздушно-капельным путём, может явиться больной человек, при некоторых инфекционных заболеваниях (например, скарлатина, менингококковая инфекция), возможно так же бессимптомное носительство возбудителя заболевания. Заражение происходит воздушно-капельным путём, при вдыхании воздуха, в котором содержатся возбудители инфекции.

Каждое из заболеваний, передаваемых воздушно-капельным путём, имеет специфическую клиническую картину, многие из них могут привести к тяжелым  осложнениям со стороны различных органов и систем организма.

Чтобы защитить своего ребенка  от заболеваний, передаваемых воздушно-капельным путём, необходимо обязательно привить его против инфекций, управляемых средствами иммунопрофилактики, согласно Национального календаря профилактических прививок: коклюшной инфекции, дифтерии, эпидемического паротита, кори, краснухи, туберкулёза, гриппа.

Необходимо так же соблюдать и придерживаться следующих правил:

* избегать контакта с больными или подозрительными на заболевание лицами,
* укреплять здоровье с помощью закаливания и спорта,
* придерживаться здорового питания, употреблять в пищу больше свежих овощей и фруктов,
* проводить ежедневную влажную уборку и проветривание жилища,
* соблюдать правила личной гигиены.

**При появлении признаков болезни необходимо немедленно обратиться к врачу и строго соблюдать его рекомендации.**