Про профілактику харчових отруєнь в закладах громадського харчування

13.04.2018 07:21

Забезпечувати необхідним запасом мийних та дезінфекційних засобів, технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним інвентарем.

Організовувати проходження обов'язкових профілактичник медичних оглядів персоналом закладів відповідно до законодавства.

Забезпечувати безперебійне постачання якісних та безпечних харчових продуктів та продовольчої сировини до закладів.

Суворо дотримуватись правил та умов зберігання, термінів реапізації продуктів, що швидко псуються.

Забезпечувати доетатню кількість спецодягу.

Дотримуватись технології приготування страв.

Постійно тримати на контролі питання дотримання встановлених вимог даставки харчових продуктів спеціальним автотранспортом з дотриманням температурного режиму.

Забезпечувати проведення лабораторного підтвердження безпечності харчових продуктів, готових страв, води.

Забезпечити проведення дезінфекції, дезінсекції, дератизації.