Правила харчової безпеки для медичного персоналу, який працює безпосередньо з пацієнтами

Мікроби харчового походження ховаються, як правило, в незахищених місцях харчових продуктів і на брудних руках. Правила харчової безпеки стосуються не лише персоналу, який пройшов навчання щодо дієтичного харчування, але й усіх працівників та відвідувачів.

Правила харчової безпеки включають :

01 Гігієнічну обробку рук

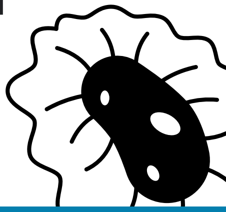
02 Зберігання продуктів при відповідній температурі.

03 Визначення групи ризику.

04 Прибирання та дезінфекція приміщень в місцях харчування.

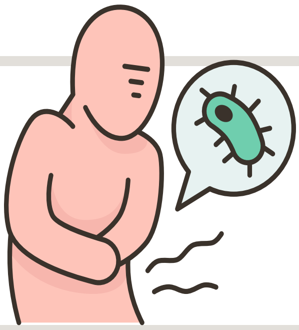
Чому безпеці харчових продуктів приділяється так багато уваги?

Щороку приблизно 1 із 6 американців захворює (або 48 мільйонів людей), 128 000 госпіталізуються, а 3 000 помирають від харчових інфекцій (так званого захворювання харчового походження або **отруєння харчовими продуктами**).



Кроки щодо підвищення безпеки харчових продуктів

- Правильно охолоджуйте продукти.
- Виконуйте гігієнічну обробку рук
- Звертайте увагу на терміни придатності
- Упаковуйте харчові продукти на час транспортування
- Викидайте предмети одноразового використання після використання



Хто входить до групи ризику захворювань харчового походження?

- Люди у віці 65 років і старші
- Люди з ослабленою імунною системою
- Вагітні жінки
- Діти до 5 років

NORTH Dakota | Health & Human Services
Be Legendary.