

Пам'ятка для населення: Санітарно-протиепідемічне забезпечення весняно-польових робіт та робіт по збиранню врожаю в 2017 році



Проведення весняно-польових робіт та збирання врожаю завжди пов'язано з ризиком можливого виникнення епідемічних ускладнень, харчових отруєнь та отруєнь хімічної етіології серед працюючих на сільськогосподарських угіддях.

З метою недопущення подібних ускладнень необхідно, в першу чергу звернути увагу на організацію та забезпечення працюючих доброякісною питною водою і продуктами харчування. Крім цього необхідно вивчити умови праці і відпочинку, звернути увагу на дотримання правил транспортування і застосування пестицидів та агрохімікатів.

Підлягаючі періодичним медичним оглядам повинні обов'язково пройти медогляд до початку робіт, працюючі з пестицидами повинні мати допуск до проведення робіт та мати індивідуальні засоби захисту.

Завчасно, перед початком проведення масових польових робіт, необхідно провести заходи по підготовці до роботи в новому сезоні їдалень та пунктів харчування сільськогосподарських товариств, фермерських господарств та інше. Разом з тим, необхідно забезпечити:

- Організацію доставки продуктів харчування та готових страв на поля;
- Створення елементарних умов для дотримання особистої гігієни;
- Своєчасний підвіз питної води гарантованої якості.

Всі працюючі повинні бути забезпечені якісною питною водою, яка відповідає вимогам ДСанПіНу 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної призначеної для споживання людиною». Транспорт та ємності для підвезення води на поля повинні використовуватись лише з цією метою. Ємності повинні бути лише із матеріалу, який дозволений МОЗ України для контакту з питною водою або харчовими продуктами, обов'язково своєчасно митися та знезаражуватись. Ємності повинні герметично закриватись, розбір води проводиться лише через крани. В полі ємності з питною водою зберігаються в тіні. Кожен трактор або комбайн повинен мати бачок з питною водою.

До приготування їжі та її підвозу на поля повинні залучатись люди з відповідною підготовкою, які пройшли медичний огляд. Придбання продовольчої сировини та харчових продуктів здійснюється лише при наявності документації, що засвідчує їх якість та безпеку. Дана документація (копії) повинна зберігатись в місцях приготування їжі. Харчоблоки повинні утримуватись відповідно до вимог санітарних норм і правил, обов'язково мати холодильне обладнання, достатню кількість кухонного та столового інвентарю. Обов'язкова наявність умов для миття та знезараження інвентарю та посуду, а для цього повинна бути проточна холодна і гаряча вода. Доставка готових страв та продовольчої сировини проводиться лише спеціально виділеним транспортом.

Продукти харчування доставляються в термосах, термін зберігання з моменту приготування до реалізації не повинен бути більше 2-х годин.

Забороняється реалізація холодцю, заливних, макаронів по-флотськи, млинців з м'ясним фаршем, кров'яних та ліверних ковбас та інших продуктів, що швидко псуються.

Пам'ятайте! Лише суворе дотримання вимог санітарних норм і правил збереже Ваше здоров'я та здоров'я Ваших рідних.