Ұйымдасқан ұжымдарда тамақтан уланудың алдын алу

Ұйымдастырылған ұжымдардағы тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз ету мәселесі санитариялық-эпидемиологиялық қызмет органдарының ерекше бақылауында. Ұйымдастырылған ұжымдар, оның ішінде мектепке дейінгі ұйымдар, білім беру ұйымдары, балалардың демалу және сауықтыру ұйымдары ерекше назарға алынады, себебі тамақ ұйымдастырудағы бұзушылықтар топтық аурулар мен жаппай тамақ улануына әкелуі мүмкін.

Тамақтан уланудың негізгі себептері: тағам өнімдерін сақтау кезінде санитариялық талаптардың сақталмауы, тағамды дайындау технологиялық процестерінің бұзылуы, сапасыз өнімдерді қолдану, сондай-ақ персоналдың жеке гигиена ережелерін сақтамауы.

Тағамнан улану жағдайларын болдырмау мақсатында алдын алу шараларының кешенін қатаң сақтау қажет. Тамақ өнімдерін қабылдау тек оның сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттардың болуымен жүзеге асырылуы тиіс. Пайдалану мерзімдеріне, тасымалдау шарттарына, орамның бүтіндігіне және температуралық режимнің сақталуына ерекше назар аударылуы қажет.

Өнімдер арнайы жабдықталған бөлмелерде температуралық режимдер мен тауардың көршілік ережелерін сақтай отырып сақталуы тиіс. Тағамдарды даярлағанда бекітілген технологиялық карталарды қатаң сақтау қажет. етуді ет, құс, балық, жұмыртқа және сүт өнімдерінің жеткілікті термиялық өңдеуіне ерекше назар аудару қажет. Бөлмелерді, жабдықтарды және құралдарды үнемі тазалау және дезинфекциялау қамтамасыз етілуі тиіс.

Білім беру нысандарының және сауықтыру орындарының басшылары тамақтандыру ұйымдарына тұрақты бақылау жүргізуді қамтамасыз етуі, тамақтану блоктарының қызметкерлерін уақытында оқытуы және санитариялық талаптардың бұзылуын болдырмау шараларын қабылдауы қажет.

Санитариялық ережелерді сақтау және алдын алу шараларын жүргізу ұйымдасқан ұжымдарда денсаулықты сақтау және санитариялық-эпидемиологиялық әл-ауқатты қамтамасыз етудің негізі болып табылады.