

## О типичных нарушениях требований санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания сельскохозяйственных рабочих в период проведения массовых полевых работ

Специалистами государственного учреждения «Берестовицкий районный центр гигиены и эпидемиологии» с целью контроля соблюдения требований законодательства при организации питания, труда и быта работников сельскохозяйственных предприятий в период проведения массовых полевых работ на системной основе ежегодно проводятся надзорные мероприятия.

По результатам надзорных мероприятий за 2023 год отмечаются типичные для всех сельскохозяйственных предприятий нарушения **при организации питания механизаторов:**



- отсутствие надлежащих условий для приема пищи механизаторами в полевых условиях (наличие столов, стульев для приема пищи); отсутствие условий для соблюдения правил личной гигиены питающихся в полевых условиях (навесные рукомойники, жидкое мыло с дозатором, одноразовые полотенца);
- недостаточное количество термосов, емкостей, контейнеров для транспортировки обедов, столовой посуды;
- недостаточное количество столовой посуды для раздельного приема первых и вторых блюд, столовых приборов (отсутствие вилок), использование посуды из полимерного материала;
- использование мокрых столовых приборов и посуды, с остатками пищи, что является следствием несоблюдения режима мытья посуды и отсутствие условий для ее просушивания;
- использование емкостей, тары, оборудования с поврежденным покрытием, деформированного, с отломанными краями, с коррозией и другими дефектами;



- не соблюдаются условия при транспортировке сухих пайков, в состав которых входят продукты питания, требующие особых условий хранения (колбасные и мясные изделия, готовые к употреблению, кулинарная продукция), отсутствие изотермической или охлаждаемой тары (сумка-холодильник, термосумка);
- использование повторно замороженной пищевой продукции, пищевой продукции без наличия маркировки;
- не проведение бракеража готовых блюд;
- не соблюдение температурных режимов хранения пищевой продукции (мясо свинины охлажденное хранится в замороженном состоянии).

С целью недопущения ухудшения состояния здоровья, создания безопасных условий труда, а также профилактики острых кишечных инфекций в сезон массовых полевых работ предлагаем учесть вышеуказанные нарушения.

Врач-гигиенист Старостенкова Г.А.