

Пищевой кодекс: информационный бюллетень № 15

Что нужно знать о Кодексе

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

Планы борьбы с вредителями

OAR 333-150-0000,
ГЛАВА 3-502.11

(E) Требования параграфа (D) раздела 6-202.15 не применяются:

(1) Если летающие насекомые или другие вредители отсутствуют благодаря месту расположения заведения, погоде или другим ограничивающим их распространение факторам; и
(2) Заведение составило план борьбы с вредителями для борьбы с присутствием летающих насекомых или других вредителей. План борьбы с вредителями до внедрения должен быть одобрен надзорным органом.^{Pf}

ОБОСНОВАНИЕ, СВЯ- ЗАННОЕ С ОХРАНОЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ЗДОРОВЬЯ:

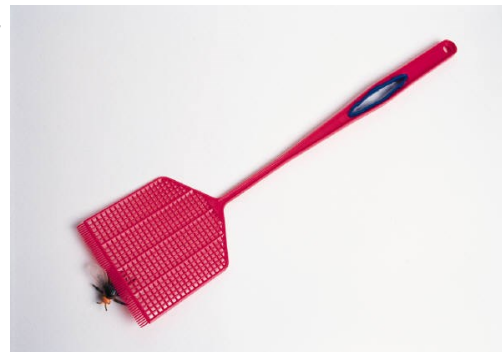
Животные переносят возбудителей заболеваний и могут передавать патогенные организмы людям путём прямого или косвенного заражения продуктов питания и поверхностей, с которыми эти продукты контактируют. Животные могут оставлять после себя мочу и фекалии, поэтому так важно бдительно следить за их деятельностью, а также часто проводить тщательную уборку. Наличие открытой террасы увеличивает вероятность попадания животных и насекомых в заведение. Для снижения вероятности заражения продуктов питания нужен план борьбы с вредителями, описывающий конкретные процедуры контроля и реагирования на деятельность животных и насекомых. Этот план должен включать в себя назначение в определённые периоды времени ответственного лица, которое будет контролировать деятельность животных и насекомых в помещениях заведения, таких как обеденный зал, кухни и кладовые для продуктов питания. Предотвращение попадания животных и насекомых в помещения — это один из важнейших факторов предотвращения заражения продуктов питания и передаваемых с ними заболеваний в вашем заведении.

Открытые террасы популярны в тёплое время года. Ранее это ограничивалось выставлением столиков на тротуары и во двориках, однако сейчас некоторые рестораны установили себе открывающиеся панорамные окна и раздвижные стены. Хотя такие решения могут нравиться клиентам, они создают для заведения потенциальную проблему с вредителями, которая рано или поздно станет реальностью. Правило безопасности продуктов питания штата Орегон 6-202.15 позволяет иметь открытые на улицу проходы, защищённые экранами или воздушными завесами для предотвращения попадания мух, грызунов, птиц и других вредителей в помещения. Заведения общественного питания могут иметь открытую террасу с незащищёнными проходами на улицу при условии, что заведение имеет план борьбы с вредителями, одобренный местным департаментом здравоохранения, а в помещениях отсутствуют насекомые и грызуны. В случае заражения помещений вредителями заведение должно иметь возможность перекрыть все проходы на улицу и принять меры для уничтожения вредителей и всех загрязнённых продуктов питания. У заведения также должны быть возможности для очистки и обеззараживания всех загрязнённых столовых приборов, посуды, оборудования и любых других поверхностей, соприкасающихся с продуктами питания.

Защита помещений заведения общественного питания от вредителей является обязанностью самого этого заведения. Обнаружив проблему, вы обязаны решить её немедленно. Не дожидайтесь, пока вашу проблему с вредителями обнаружит санитарный инспектор.

Составляя план борьбы с вредителями, учитывайте следующее:

- Как вы собираетесь защищать продукты питания во время приготовления?
- Как часто вы будете проверять все кухни и кладовые для продуктов питания на признаки заражения вредителями?
- Какой порядок уборки вам нужен для предотвращения накопления остатков продуктов питания в помещениях заведения?



Мухобойки НЕ СЧИТАЮТСЯ одобренным планом борьбы с вредителями!

- Что вы собираетесь делать, когда летающие насекомые, птицы или крысы попадут в ваше заведение?
- Каким образом и как часто вы собираетесь осматривать помещения на наличие вредителей?
- Кого вы собираетесь вызвать для устранения проблемы?

Больше информации можно найти на веб-сайте EPA по адресу <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.