

Інформаційний бюлетень №15 до Кодексу харчових продуктів

Що потрібно знати про Кодекс

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000, ГЛАВА 6-202.15

(E) Пункт (D) розділу 6-202.15 не застосовується: (1) якщо літаючі комахи або інші шкідники відсутні через місце розташування закладу, погоду чи інші обмежувальні умови; і (2) заклад розробляє план боротьби зі шкідниками, щоб контролювати наявність літаючих комах або інших шкідників. План боротьби зі шкідниками має бути затверджений регуляторним органом до його впровадження.^{Pf}

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ САНІТАРНО- ГІГІЄНИЧНИХ ВИМОГ:

Тварини є носіями хвороботворних мікроорганізмів і можуть передавати патогени людям через пряме чи опосередковане зараження їжі та поверхонь, які контактують з їжею. Тварини можуть відкладати рідкі або фекальні відходи, що вимагає пильного спостереження за їхньою активністю, а також частого та ретельного прибирання. Харчування на відкритому повітрі збільшує ймовірність потрапляння тварин і комах на територію закладу. План боротьби зі шкідниками з визначенням конкретних процедур моніторингу та реагування на будь-яку діяльність тварин/комах необхідний для зменшення забруднення харчових продуктів. Такий план має вказувати призначену особу в певні періоди часу для моніторингу та перевірки ідальні, а також зон приготування та зберігання їжі на предмет наявності тварин або комах всередині закладу. Виключення можливості потрапляння тварин/комах на територію закладу є одним із найважливіших факторів запобігання забрудненню харчових продуктів та захворюванням харчового походження у вашому закладі.

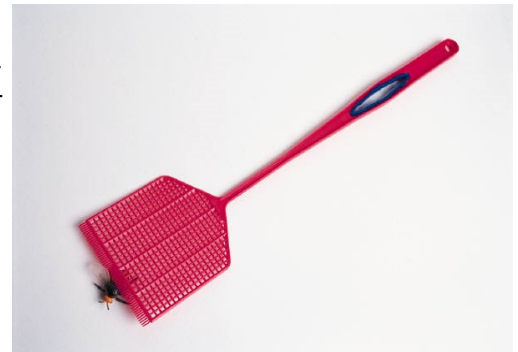
Плани боротьби зі шкідниками (гризунами та комахами)

У теплу пору року популярні трапези на відкритому повітрі. У минулому це обмежувалося сидіннями на відкритому повітрі на тротуарах і у внутрішніх двориках; однак деякі ресторани мають великі вікна та стіни, які можна відкрити назовні. Незважаючи на можливу популярність серед клієнтів, це створює для оператора потенційні проблеми зі шкідниками, які в якийсь момент перетворюються у реальність. Правила харчової санітарії штату Орегон 6-202.15 дозволяє використання зовнішніх отворів, захищених екранами або повітряними завісами, щоб запобігти проникненню всередину мух, гризунів, птахів та інших шкідників. Заклади громадського харчування можуть надавати їжу на відкритому повітрі через незахищені зовнішні отвори, якщо в закладі є план боротьби зі шкідниками, затверджений місцевим відділом охорони здоров'я, і в закладі немає комах і гризунів. Якщо у закладі виявлено шкідників, оператор повинен мати можливість закрити всі отвори назовні та вжити заходів для знищення шкідників та будь-яких заражених харчових продуктів. Оператор також повинен мати можливість очищати та дезінфікувати будь-яке забруднене приладдя, обладнання та будь-які інші поверхні, що контактують з їжею.

Ви, як оператор громадського харчування, несете відповідальність за те, щоб шкідники не потрапляли на територію закладу. Після виявлення проблеми ви зобов'язані її негайно вирішити. Не чекайте, поки проблему зі шкідниками виявить санітарний інспектор.

При складанні Плану боротьби зі шкідниками слід враховувати:

- яким чином ви збираєтеся захищати їжу під час приготування?
- Як часто ви будете оцінювати всі зони приготування їжі та зони зберігання їжі на наявність шкідників?
- Який графік прибирання ви забезпечуватимете, щоб запобігти збиранню залишків їжі по всьому закладу?



Мухобійки НЕ є затвердженим планом боротьби зі шкідниками!

- Що ви збираєтеся робити, коли літаючі комахи, птахи або шури потрапляють у заклад?
- Яким чином і як часто ви збираєтеся перевіряти заклад на наявність шкідників?
- Кому ви збираєтеся дзвонити, щоб усунути цю проблему?

Для отримання додаткової інформації відвідайте веб-сайт Агентства з охорони навколишнього середовища (EPA) за адресою: <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.