Text

Description automatically generatedЗаболевшие работники заведения общественного питания становятся причиной примерно каждой пятой вспышки бактериальной и вирусной пищевых инфекций в Соединенных Штатах. Чтобы снизить риск, работники заведения общественного питания должны работать только здоровыми, мыть руки в установленное время и не прикасаться к продуктам питания голыми руками. Заведения общественного питания, заинтересованные в том, чтобы работники готовили еду голыми руками, должны разработать и следовать **утвержденному письменному плану**, который усилит контроль над здоровьем сотрудников и безопасностью при мытье рук. Письменный план должен включать строгий контроль за здоровьем сотрудников, их обучение и мытье рук.

Сборник материалов. Контакт голыми руками с готовыми

к употреблению пищевыми продуктами

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы обеспечить активный административный контроль (AMC) в своем заведении. Обязательно сотрудничайте с [местным органом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы получать в случае необходимости дополнительную информацию или разрешение.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** | | | | | | | |
| **Название заведения** | | | | | | **Телефон** | |
| **Улица (физический адрес)** | | **Город** | | | | **Почтовый индекс** | **Адрес эл. почты** |
| **Имя и фамилия контактного лица** | | **Звание**/**должность** | | | | | |
| **Раздел 2. Контакт голыми руками в выбранных местах** (отметьте все подходящие варианты) | | | | | | | |
|  | Барная зона только для приготовления напитков.  (План этажа не требуется, если рядом находится раковина для мытья рук.) | |  | Кухня для приготовления пищи | | | |
|  | Зона подачи пищи / выездное обслуживание | |  | | Другое: | | |
|  | Зона для официантов (перед домом или на выставке) | |  | | Другое: | | |
| **Раздел 3. Контрольный перечень действий при подаче заявки** | | | | | | | |
| **** | **Укажите приведенную ниже информацию в своей заявке**. Для получения дополнительной информации см. Washington Administrative Code (WAC, Административный кодекс штата Вашингтон) 246-215-03300(5). | | | | | | |
|  | **План заведения/этажа.**  Все доступные раковины для мытья рук обозначены.  Места, где сотрудники могут контактировать голыми руками с готовыми к употреблению продуктами, выделены.  **Примечание.** Контакт голыми руками не допускается в местах, где отсутствуют легкодоступные раковины для беспрепятственного мытья рук, или в местах прямого контакта рук с сырым мясом. Контакт голыми руками также не рекомендуется в заведениях, обслуживающих население с повышенной восприимчивостью. | | | | | | |
|  | **Политика в области охраны здоровья сотрудников.** Письменная политика в области охраны здоровья, личной гигиены и заболеваний сотрудников, в которой подробно описываются:  обучение сотрудников, включающее изучение ими информации о заболеваниях пищевого происхождения, связанных с контактом с пищевыми продуктами голыми руками;  симптомы и заболевания, о которых необходимо сообщить ответственному лицу;  правильные процедуры и время мытья рук;  меры контроля в дополнение к обычной процедуре мытья рук и уведомлению о заболеваниях/симптомах;  документация, подтверждающая то, что сотрудники и ответственные лица знают о требованиях, касающихся предоставления информации о заболевании;  проводимая документация обучения и предпринятых корректирующих действий. | | | | | | |
|  | **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны пройти обучение перед тем, как начать контактировать голыми руками с готовой к употреблению пищей, и ежегодно проходить повторный курс обучения. Предоставьте материалы или информацию о процедурах, используемых для обучения сотрудников приведенным ниже аспектам.  **Здоровье сотрудника.** Сотрудники должны изучить симптомы и заболевания, о которых необходимо сообщать ответственному лицу.  **Риск прикосновения к еде голыми руками.** Сотрудники должны знать о риске заражения микробами, которые могут попасть на продукты питания при контакте с голыми руками, а также о важности мытья рук и уведомления о заболевании или симптомах.  **Правильное мытье рук и соблюдение правил гигиены.** Сотрудники должны быть обучены процедурам мытья рук и мерам контроля, необходимым для контакта с пищевыми продуктами голыми руками.  **Надлежащий уход за ногтями и запрет на ношение украшений.** Ногти сотрудников должны быть ненакрашенными и коротко подстриженными. Никакие украшения, в том числе кольца (кроме одного простого кольца), нельзя носить на руках или запястьях. | | | | | | |
|  | **Дополнительные средства контроля.** Заведения общественного питания должны использовать две или более дополнительных мер контроля.  Ниже приведены необходимые средства контроля.   * Журнал регистрации заболеваний работников (с указанием всех сообщений о рвоте, диарее, желтухе, диагностированных заболеваниях пищевого происхождения или случаях заражения, а также с записью предпринятых корректирующих действий), который хранится в течение 90 дней.   Выберите хотя бы одно приведенное ниже дополнительное средство контроля, которое будет использоваться в заведении.  Двукратная процедура мытья рук.  Использование щетки для ногтей.  Использование антисептика для рук после мытья рук.  Другое:      . | | | | | | |



Сборник материалов. Контакт голыми руками с готовыми

к употреблению пищевыми продуктами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Корректирующие действия.** Заведения общественного питания должны вести журнал корректирующих действий, предпринятых в случае несоблюдения должным образом письменной политики заведения общественного питания в отношении контакта с пищевыми продуктами голыми руками.  Примеры ситуаций для документирования:   * неправильная процедура мытья рук; * контакт голыми руками в неутвержденной зоне; * раковины для мытья рук забиты, не оснащены необходимым оборудованием или непригодны для использования по другим причинам; * сотрудник не знает, как отчитываться о заболевании надлежащим образом; * заболевший сотрудник приготовил еду; * другое:      . | |
|  | **Уведомление ответственного лица.** Каждое ответственное лицо должно подтвердить, что оно будет соблюдать приведенные ниже основные требования.   * Немедленно сообщать в департамент здравоохранения о диагностированных заболеваниях пищевого происхождения и желтухе. * Отстранять от работы сотрудников с сильной рвотой, диареей, желтухой или диагностированными заболеваниями пищевого происхождения. * Восстанавливать работников, отстраненных от работы из-за диагностированного заболевания или желтухи, только после получения одобрения департамента здравоохранения. * Немедленно сообщать об инцидентах или потенциальных случаях заболевания потребителей, связанных с пищевыми продуктами, в департамент здравоохранения. | |
|  | **Примеры записей/диаграмм.** Предоставьте любые дополнительные примеры записей/журналов, которые будут использоваться для документирования фактов соблюдения работниками общественного питания надлежащих процедур для снижения числа заболеваний у клиентов, связанных с употреблением пищи, с которой контактировали эти работники. | |
| **Раздел 4. Обучение сотрудников** | | |
| **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны быть должным образом обучены предотвращению распространения заболеваний через продукты питания. Вы должны иметь возможность показать, что сотрудники ознакомлены с информацией, представленной в этом документе. Подтверждением могут служить такие материалы, как документы, подписанные персоналом, и учебные материалы, размещенные в местах для персонала. | | |
|  | Как сотрудники проходят обучение?  Знаки  Видео  Чтение и подпись документа  Другое: | |
|  | Как часто сотрудники проходят обучение?  Один раз  Ежеквартально  Ежегодно  Другое: | |
| **Задания для работников.** Все работники заведения общественного питания должны быть обучены требованиям к охране здоровья сотрудников. | | |
|  | Кто должен обучать персонал требованиям к охране здоровья сотрудников? (Отметьте все подходящие варианты.)  Владелец  Сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов  Ответственное лицо  Другое: | |
| **Раздел 5. Дополнительная информация о заведении** | | |
| При необходимости предоставьте дополнительные материалы. | | |
| **Раздел 6.** **Ведение плана** | | |
| Где заведении общественного питания хранится план? | | |
| Насколько часто план проверяется и обновляется?  Ежегодно  Другое: | | |
| **Раздел 7. Подпись** | | |
| Я понимаю, что когда работники заведения общественного питания контактируют с готовой к употреблению пищей голыми руками, возникает повышенная опасность для здоровья населения из-за риска передачи вирусных, бактериальных и паразитарных патогенов с рук.  Я понимаю, что несоблюдение этого плана, вспышка заболевания пищевого происхождения в результате контакта голых рук с готовой к употреблению пищей и (или) фальсификация записей проверки являются нарушением Washington State Retail Food Code (Кодекс розничной торговли пищевыми продуктами штата Вашингтон) и могут привести к аннулированию разрешения контактировать голыми руками с готовыми к употреблению пищевыми продуктами или другим мерам принудительного характера. | | |
| Лицо, ответственное за подготовку плана: | | |
|  | | |
| Подпись Дата | | Имя и фамилия печатными буквами Телефон |
|  | |  |

Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте civil.rights@doh.wa.gov.