Заболевшие 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.