

Предотвращение пищевых отравлений

для заведений общественного питания

О большинстве случаев пищевых отравлений не сообщается.

Пищевые отравления — очень частое явление. Возбудители легко передаются через пищу, поверхности, столовые приборы и от человека к человеку.



1 из 6

людей отравляется
каждый год.

Ежегодно оценки дают такую картину:



48 миллионов

случаев пищевых
отравлений.



128,000

случаев госпитализации
из-за пищевых отравлений.



3,000

смертей из-за пищевых
отравлений.



77,7 млрд долл. США

ежегодно уходит на медобслуживание,
связанное с отравлениями.

Предотвращайте распространение микробов.



**Не касайтесь готовой
к употреблению
пищи голыми руками.**

Используйте перчатки,
щипцы и другие
принадлежности, чтобы не
трогать руками еду.



**Не работайте с пищей, если
заболели.** Если заболели,

оставайтесь дома. В большинстве
случаев можно возвращаться к работе
через 24 часа после исчезновения
симптомов. Уточните этот вопрос у
менеджера.



Клиент или работник пищевой сферы сообщил, что заболел? Вы обязаны незамедлительно сообщить об этом в местное управление здравоохранения. Там сделают все, чтобы предотвратить новые случаи заражения.



**Do it Right!
Serve it Safe!**