

Як запобігти харчовому отруєнню

Для закладів громадського харчування

Більшість випадків харчових отруєнь не реєструють.

Харчове отруєння – поширене захворювання, яке легко передається через їжу, поверхні, кухонні прибори й інших людей.



1 із 6

людей потерпають від харчового отруєння щороку.

Щороку в середньому фіксують:



48 мільйонів

випадків госпіталізації через харчове отруєння.



128 000

випадків госпіталізації через харчове отруєння.



3000

смертей унаслідок харчового отруєння.



77,7 мільярда дол. США

витрачають щороку на лікування харчових отруєнь.

Запобігайте поширенню мікробів.



Не торкайтеся готових до вживання продуктів голими руками. Використовуйте рукавички, щипці або інше кухонне приладдя, щоб не торкатися їжі голими руками.



Не готуйте їжу, коли вам зле. Якщо вам стало зле, залишайтеся вдома. Зазвичай можна повернутися на роботу за 24 години після зникнення симптомів. Повідомте керівника.



Чи повідомив клієнт або працівник закладу громадського харчування про отруєння?

Негайно повідомте про це працівників місцевого органу охорони здоров'я. Вони допоможуть запобігти його поширенню.

