

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ САНИТАРНОГО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ
ПО ВОПРОСАМ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ

ТЕМА 4. ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



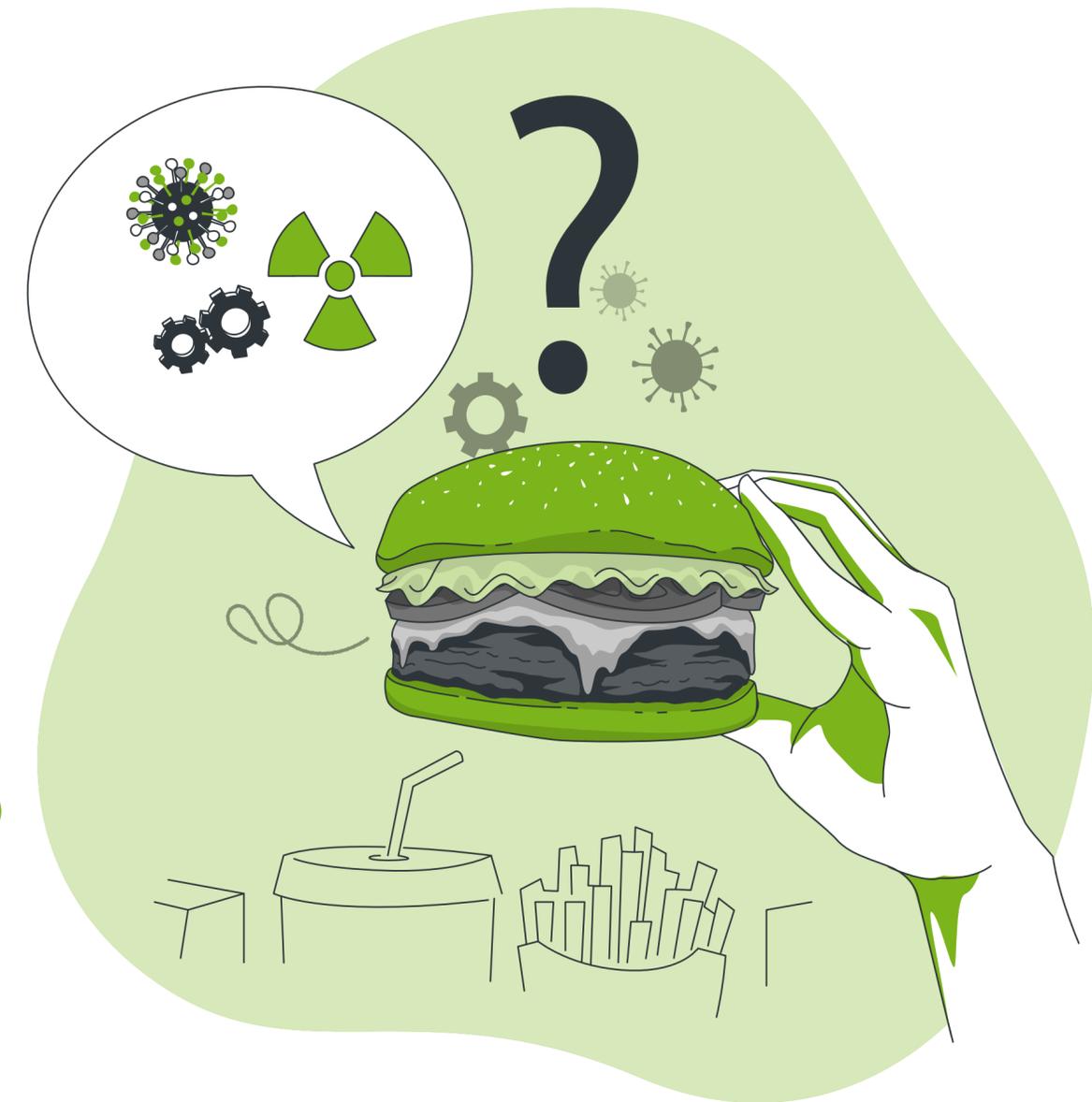
ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА



ИНСТИТУТ ИЗУЧЕНИЯ ДЕТСТВА,
СЕМЬИ И ВОСПИТАНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ
ОБРАЗОВАНИЯ

Пищевая безопасность

Безопасность пищевой продукции — это состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с воздействием на организм человека неблагоприятных факторов, обусловленных наличием в сырье и/или пищевых продуктах потенциально опасных физических, биологических и химических загрязнителей: **инородных тел, микроорганизмов (включая вирусы), химических соединений, обладающих высокой биологической активностью (концерagens, токсинов и пр.) и/или радиоактивных веществ (радионуклидов),** присутствие которых создает угрозу здоровью и жизни человека, несет угрозу для здоровья и жизни будущих поколений.



Государственный надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов



Роспотребнадзор

в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей **осуществляет контроль** за соблюдением требований технических регламентов, направленных на обеспечение безопасности пищевой продукции.

Контролируется более 7000 санитарно-эпидемиологических показателей.

Нормирование безопасности пищевой продукции основано на использовании концепции оценки риска для здоровья.



ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА



ИНСТИТУТ ИЗУЧЕНИЯ ДЕТСТВА,
СЕМЬИ И ВОСПИТАНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ
ОБРАЗОВАНИЯ

5 принципов пищевой безопасности

1 Соблюдение чистоты:
гигиена рук и поддержание
чистоты на кухне

2 Разделение сырых и готовых
к употреблению продуктов
питания при их хранении,
приготовлении и транспортировке

3 Тщательная тепловая
обработка блюд

4 Правильное хранение
продуктов

5 Приобретение и использование
безопасных продуктов, воды
и сырья

4



ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА



ИНСТИТУТ ИЗУЧЕНИЯ ДЕТСТВА,
СЕМЬИ И ВОСПИТАНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ
ОБРАЗОВАНИЯ

Соблюдайте чистоту

Мойте руки

- Перед контактом с продуктами питания
- После работы с сырым мясом, птицей или рыбой
- В процессе приготовления блюд
- Перед приемом пищи

Тщательно мойте кухонные поверхности и посуду

Защитите кухню от насекомых, паразитов и других животных



ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА



ИНСТИТУТ ИЗУЧЕНИЯ ДЕТСТВА,
СЕМЬИ И ВОСПИТАНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ
ОБРАЗОВАНИЯ

Отделяйте сырое от приготовленного

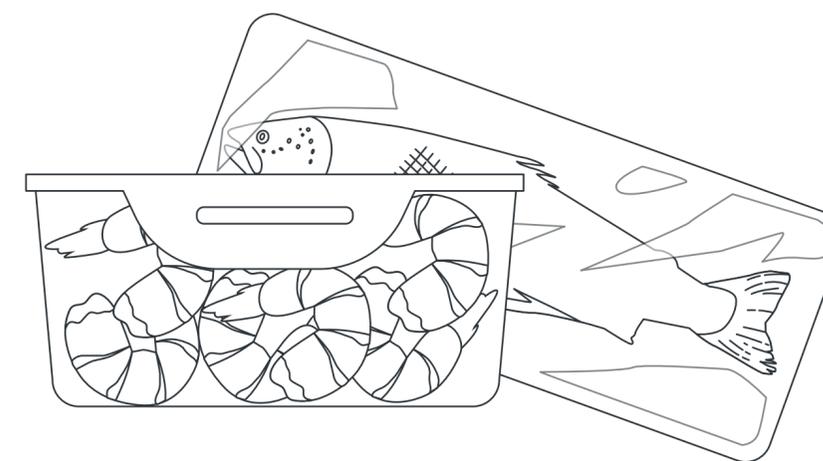
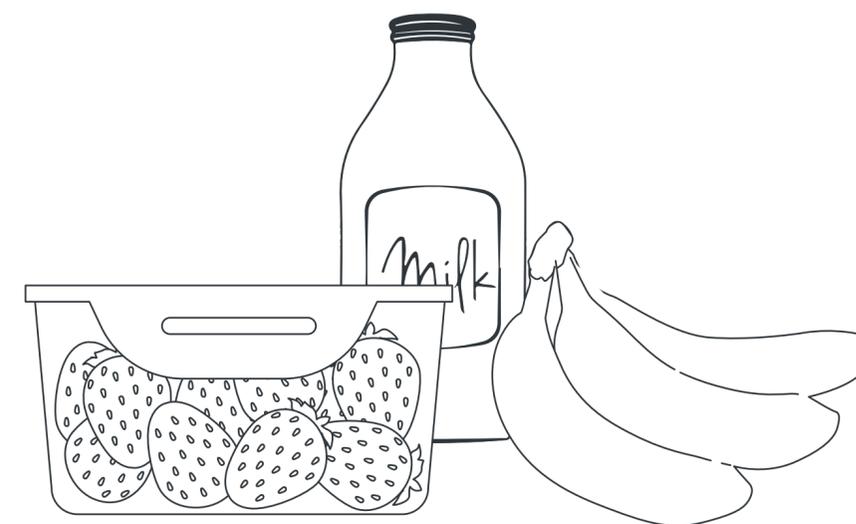
Отделяйте **сырое** мясо, птицу и морепродукты от других продуктов питания

Используйте **отдельные ножи** и **разделочные доски** для работы с сырыми продуктами

Храните продукты в контейнерах, чтобы избежать контакта сырых продуктов с готовыми

В холодильнике храните сырое мясо, птицу и морепродукты ниже готовых к употреблению продуктов

Мойте посуду, использованную для работы с сырыми продуктами, используйте только чистую посуду для готовых продуктов



Тщательно разогревайте пищу

Проводите тщательную **тепловую обработку**, особенно при приготовлении мяса, птицы, яиц и морепродуктов

Доводите супы и блюда из тушеных продуктов **до кипения**

Убедитесь, что сок от мяса и птицы чистый, прозрачный, а не розовый, с остатками крови



ФБУЗ
«ЦЕНТР ГИГИЕНИЧЕСКОГО
ОБРАЗОВАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»
РОСПОТРЕБНАДЗОРА



ИНСТИТУТ ИЗУЧЕНИЯ ДЕТСТВА,
СЕМЬИ И ВОСПИТАНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ
ОБРАЗОВАНИЯ

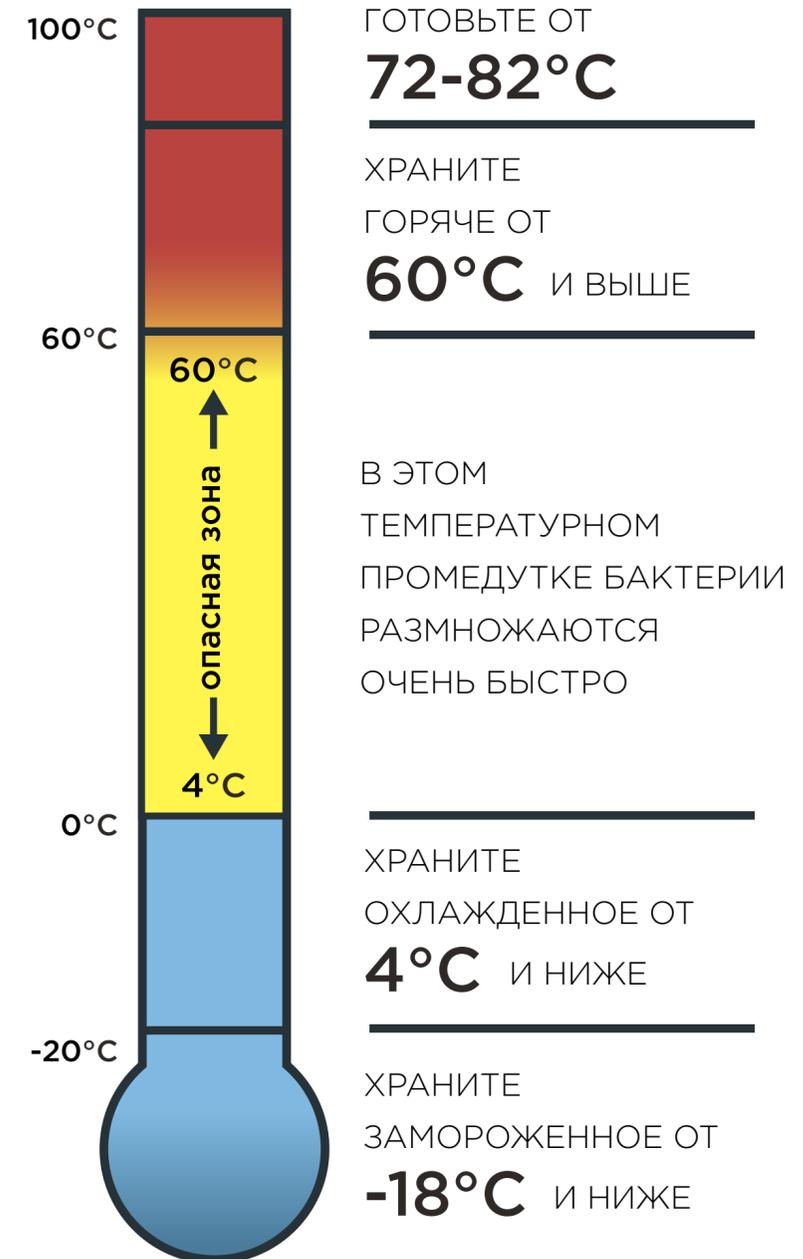
Храните пищу при безопасных температурах

Не оставляете готовые блюда при комнатной температуре **> 2 часов**

Храните все приготовленные и скоропортящиеся продукты в холодильнике при **t +2...+6°C** (молоко/молочные продукты, колбасы, кондитерские изделия с кремом и др.)

Перед подачей на стол держите приготовленную пищу горячей (при **t > 60°C**)

Не храните продукты питания слишком долго, даже в холодильнике



Пользуйтесь безопасной водой и безопасными продуктами

- Используйте чистую воду
- Приобретайте продукты только в установленных местах торговли
- Выбирайте продукты, прошедшие специальную обработку в целях обеспечения их безопасности
- Мойте фрукты и овощи, особенно если они употребляются в пищу сырыми
- Не используйте продукты питания после истечения их срока годности!



ГОТОВИМ БЕЗОПАСНО И ВКУСНО



СМОТРЕТЬ





[институтвоспитания.рф](https://institutvosпитания.рф)



сgon.rosпотребнадзор.ru