

**Бережіть себе та своїх
близьких!**



**Навчально-методичний центр
цивільного захисту та безпеки
життєдіяльності
Кіровоградської області**

**БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ВІЙНИ**



м. Кропивницький

Наша адреса:

Україна, 25009, Кіровоградська обл.,
місто Кропивницький, вул.Глинка,
будинки 2
тел. 0522 330015
e-mail: nmc.kirovohrad@dsns.gov.ua
сайт: www.kr.dsns.gov.ua
ми у Facebook:



В умовах воєнного стану питання безпеки харчових продуктів вкрай актуальне. Що ж таке безпека харчових продуктів?

Безпека харчових продуктів – це поняття, що включає в себе обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження. Мається на увазі, що виробники та реалізатори продуктів харчування повинні дотримуватися низки процедур, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я. Тобто здійснювати виробництво та реалізацію безпечного харчового продукту.

Безпечний продукт – це той продукт, який не завдаватиме шкоди споживачу за умови правильного споживання. Коли виробник виготовляє продукт, він повинен оцінити ризики від того чи іншого небезпечного фактору, як ці ризики вплинуть на небезпечність продукту. Так він має брати до уваги і спосіб споживання продукту.

Небезпечні харчові продукти, що містять хвороботворні бактерії, віруси, паразити або шкідливі хімічні речовини, є причиною більш як 200 різноманітних хвороб – від діареї до онкологічних захворювань.

В Україні розроблена нормативно-правова база, що регулює процеси з надання якісних та безпечних продуктів споживачам. При виборі харчових продуктів варто пильно вивчати продукт, який купується, особливу увагу звертати на маркування, зокрема на склад та дату кінцевого споживання.

Перш ніж віддати гроші за продукти, придивіться до умов їх реалізації. Звертайте увагу на дотримання правил гігієни продавцем: чи тримає він у чистоті своє торгове місце, чи дотримується правил викладки товару на вітрині, чи забезпечено дотримання температурних режимів та умов зберігання харчових продуктів. Уникайте купівлі продуктів у закладах торгівлі, в яких нехтують правилами гігієни.

Звертайте увагу на зовнішній вигляд харчових продуктів. Деформовані банки, зім'яті та розірвані упаковки, завітрені з неприємним запахом продукти – це ознаки порушення умов зберігання, що призводить до пошкодження товару.

Щодо кулінарних виробів, то покупець має право запитати, коли і з чого вони були виготовлені, дізнатись про термін їх придатності, умови зберігання, тобто отримати всю інформацію, яку містить запакована продукція.

Женевська конвенція передбачає дотримання права людини на доступ до харчування під час військового конфлікту або окупації. Коли одна держава окупує іншу, міжнародне гуманітарне право зобов'язує окупанта забезпечити населення достатньою кількістю їжі, якщо ресурси окупованої території є недостатніми.

Зараз активно проводиться збір харчових продуктів для гуманітарних потреб та для військових. Якщо ви маєте можливість долучитися коштами або продуктами,

зв'яжіться із волонтерами-координаторами у вашому регіоні.

Основні рекомендації від Центру громадського здоров'я для гуманітарних штабів з урахуванням того, що збір продуктів відбувається в умовах воєнного часу, дотримання яких може запобігти випадкам харчових отруєнь цивільного та військового населення:

- Сировина та готові харчові продукти приймаються, зберігаються, транспортуються максимально окремо! За відсутності холодильника доцільно передбачити склад за межами приміщення на вулиці.

- При розфасуванні продукції безпосередньо волонтерами бажано продублювати термін придатності і умови зберігання. Це допоможе правильно розподілити продукти й продумати меню на місці.

- При отриманні сировини (м'ясо, риба тощо) з метою зменшення ризиків, піддавати її максимально можливій термічній обробці. Переконайтеся, що м'ясо або риба повністю просмажені, проварені або протушені.

- Слід бути обережними під час прийому продукції, яка швидко псується. Якщо такі продукти наявні, то важливо перевіряти органолептичні якості – яка їжа на вигляд, на запах та на смак. Салати не варто заправляти до споживання, це прискорить псування продуктів.

- Обов'язково є гігієна рук відповідальних осіб та самовідсторонення від такої роботи осіб, які мають ознаки кишкових інфекцій.