



BĄDŹMY PRZYGOTOWANI NA NIEOCZEKIWANE

PRODUCENCIE SPÓJRZ JAK ZAPOBIEGAĆ SKAŻENIU NA TERENIE ZAKŁADU

Zakład spożywczy w celu zapobiegania zakażeniom produktów i powodowanym przez nie zatruciom pokarmowym powinien podjąć podstawowe działania:

Przeszkolenie personelu

1.

Kontrola procesu technologicznego

2.

Zapewnienie zdrowia personelu

3.

Utrzymanie czystości urządzeń i pomieszczeń

4.

Kontrola sanitarno-epidemiologiczna i badania mikrobiologiczne żywności

5.

Jakie choroby najczęściej występują po skażeniu żywności?

- KAMPYLOBAKTERIOZA
- SALMONELLOZA
- JERSINIOZA
- LISTERIOZA

7 CZERWCA

**ŚWIATOWY
DZIEŃ**

**BEZPIECZEŃSTWA
ŻYWNOCI**