Материал разработан при финансовой поддержке Европейского Союза

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ СВЕЖЕЙ ПРОДУКЦИИ ВО ВРЕМЯ СБОРА УРОЖАЯ.

Программа **Европейского Союза** “Центральная Азия Инвест”

Проект “Поддержка малых и средних предприятий по переработке плодоовощной продукции в РТ”

Ассоциация Научно-Технической Интеллигенции Таджикистана

Hilfswerk Austria International

Продукция, которую выращивают фермеры Таджикистана, по своему качеству является очень питательной, сочной и вкусной. Но местные и внешние потребители нашей продукции хотят иметь 100% гарантии того что продукт является безопасным для потребления. Что означает, что свежая и переработанная продукция не должна содержать микробы, которые могут привести к отравлениям или вызвать другие заболевания у потребителей нашей продукции.

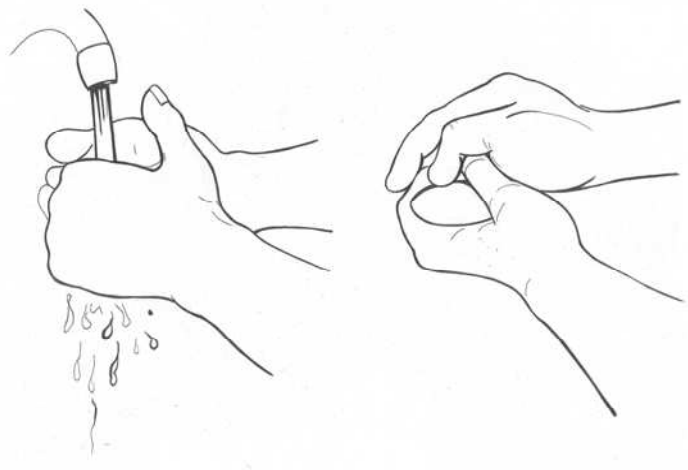
Если потребитель отравиться или же заболеет после потребления продукции – производитель может потерять рынки сбыта, потребителей продукции, и даже подвергнуться уголовному преследованию.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ
ЛЕЖИТ НА ФЕРМЕРАХ!

Сегодня мы определим три метода обеспечивающих безопасность продукции:

1. **Поддерживайте чистоту и порядок**
2. **Мойте руки.**
3. **Предотвращайте случайные заражения.**

Давайте обсудим каждый из них.



Начнем с того как обеспечить чистоту и порядок. Надлежащая одежда поможет вам предотвратить попадание пота, волос, и косметики на продукцию.

Повязка на голове (бандана, платок или другие головные уборы) защищает вас от солнечных лучей, но также защищает продукцию от загрязнения.

Носите чистую рабочую одежду с тем, чтобы предотвратить загрязнение продукции.

Если у вас жар, рвота, диарея, ваша кожа или же глаза пожелтели, возможно, вы больны и можете являться источником заражения продукции. Что в целом означает, что вы можете заразить продукцию, которая в свою очередь заразит потребителей.

Если у вас имеется хоть бы один из вышеперечисленных симптомов, вам срочно требуется проинформировать об этом ответственное лицо.

Заболевшие сборщики урожая должны уйти домой. Если заболевшие сборщики не могут уйти домой, им следует поручить обязанности, не связанные с обращением с продукцией или поверхностями контактирующими с продукцией.

Открытые раны и язвы на вашей коже могут являться источниками заражения продукции, даже если они очень маленькие.

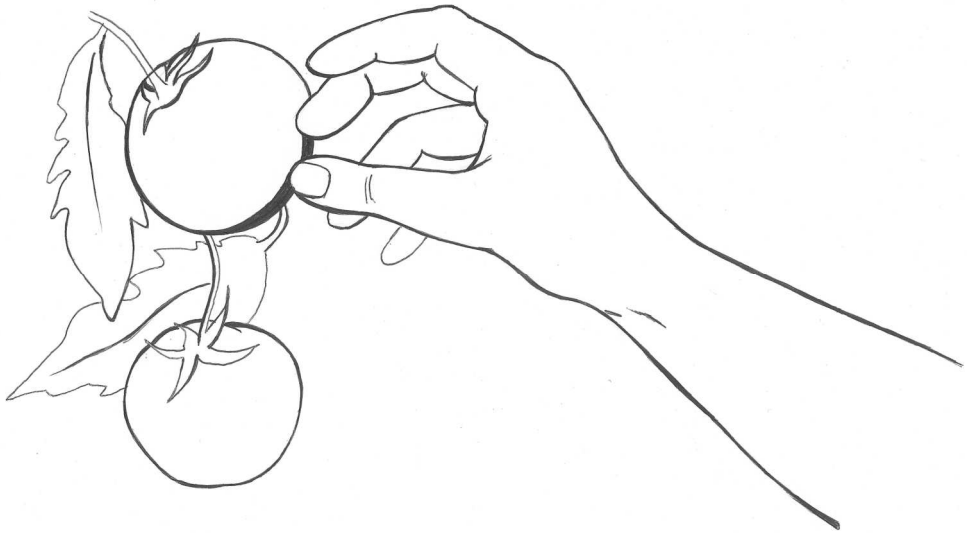
Если у вас имеются порезы или царапины перебинтуйте их перевязочным материалом (бинт) перед тем как приступить к сбору урожая. ***В случае если вы заметили кровь на продукции, следует незамедлительно её выбросить!***

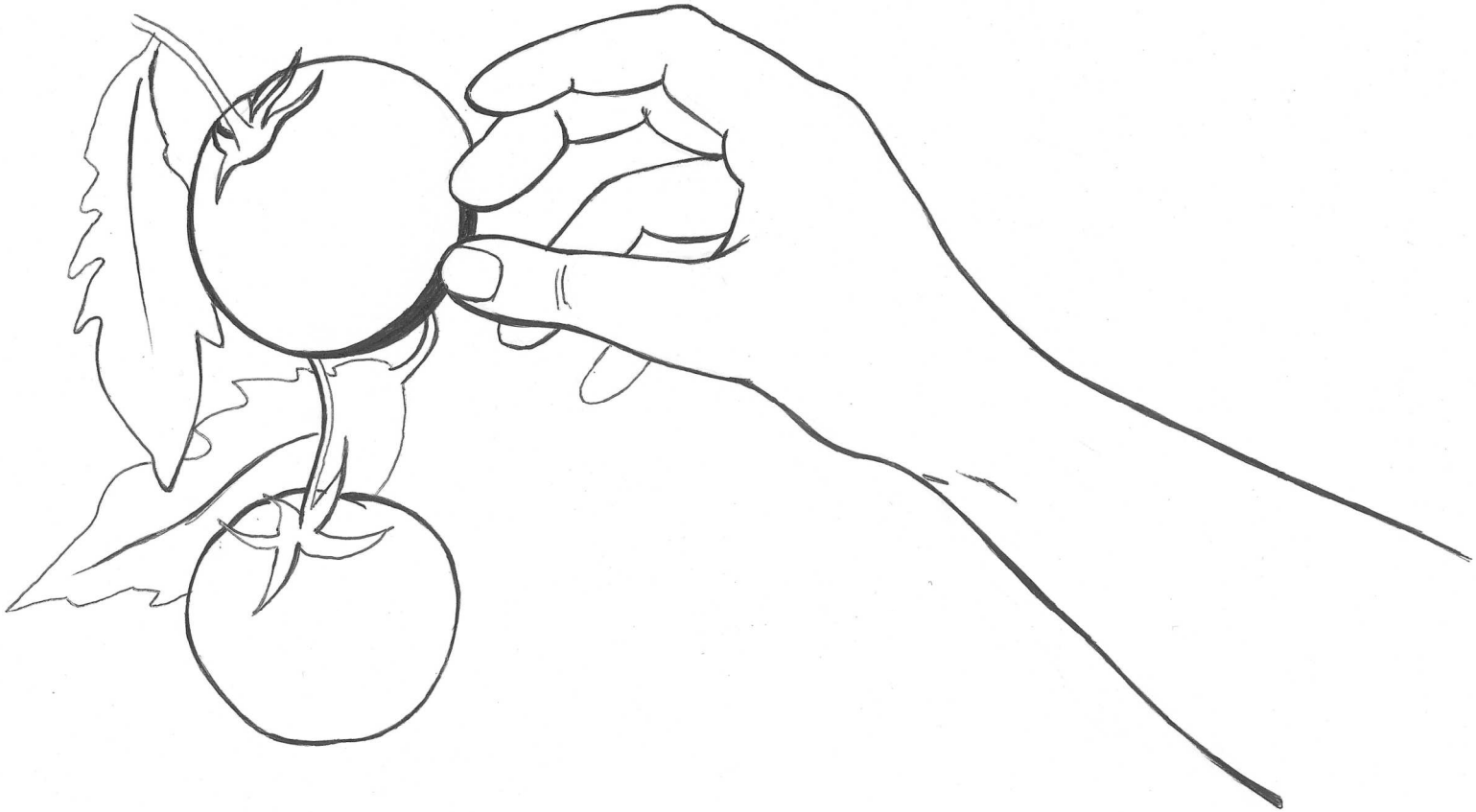
Слюна содержит очень большое количество микробов. Не плюйтесь на производственной территории, в местах хранения и содержания продукции. Если вы хотите чихнуть или у вас кашель, то следует отвернуться от продукции и закрыть нос платком. Продукцию, на которую попала слюна, следует незамедлительно удалить.

ВОПРОСЫ?

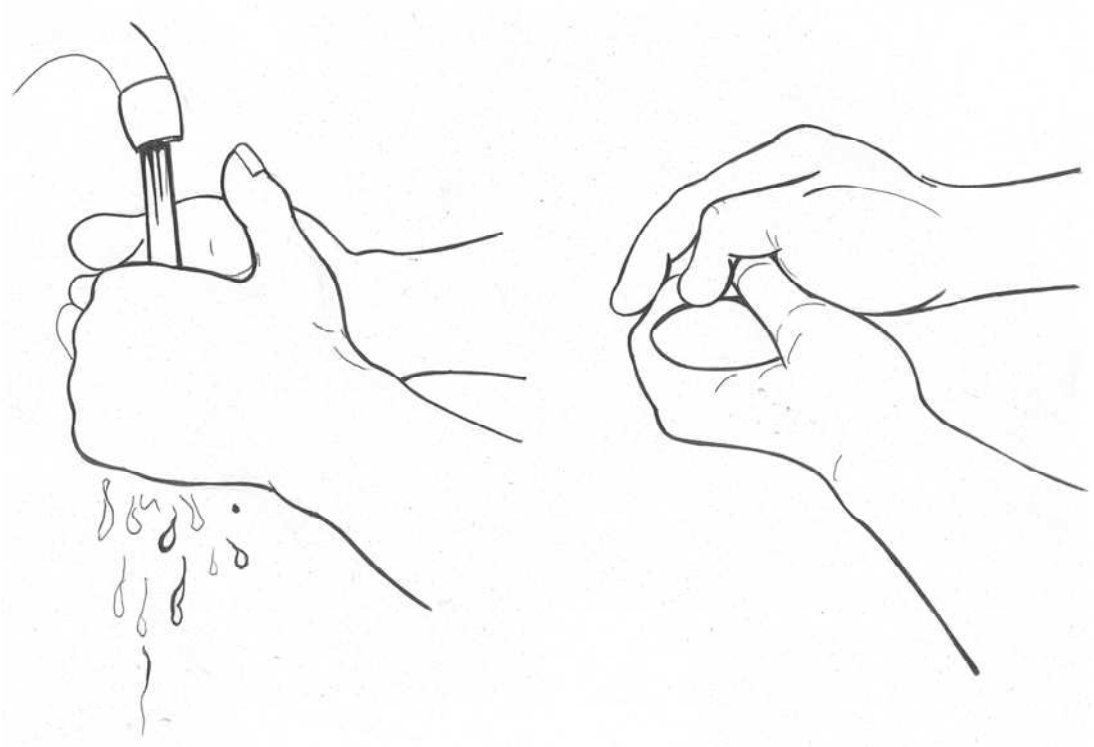
Теперь поговорим о том, когда и как следует мыть руки. Ваши руки являются очень важным инструментов используемым для сбора урожая. Потому что они на прямую соприкасаются с продукцией, убедитесь в том, что они не являются источником загрязнения продукции.

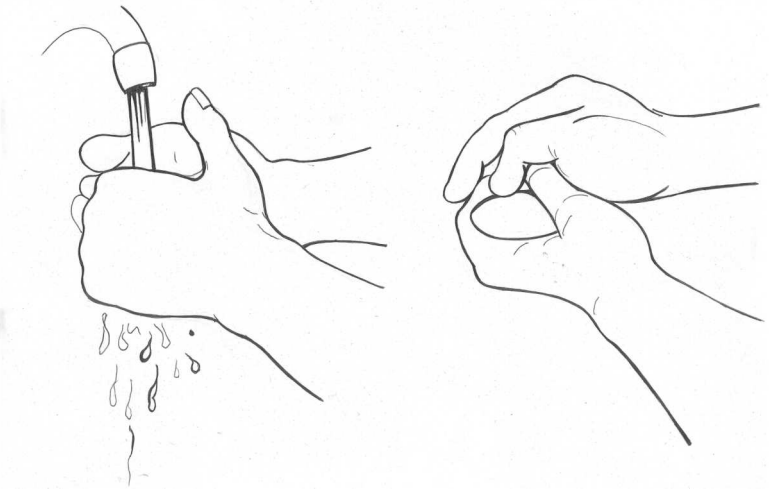
Поэтому мы начнем данный раздел с того когда и как следует мыть руки.

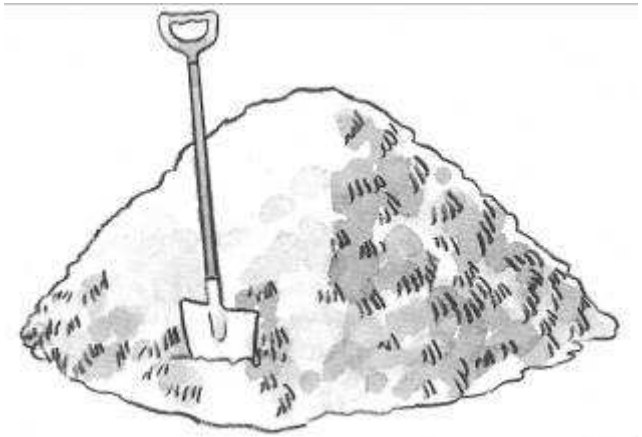




Следует всегда мыть руки, перед тем как приступить к сбору урожая и после каждого перерыва на обед, перекур, и особенно после посещение туалета. Обязательно мойте руки после применения с пестицидов или ядохимикатов, и в обязательном порядке после контакта с животными, компостом и навозом.



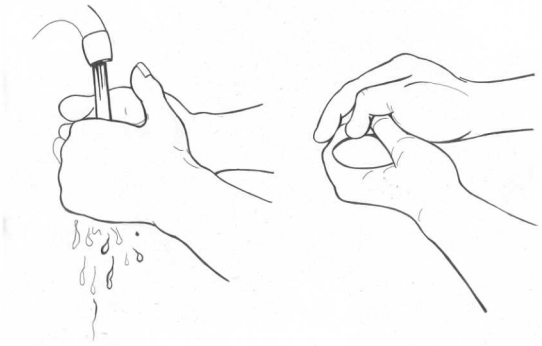


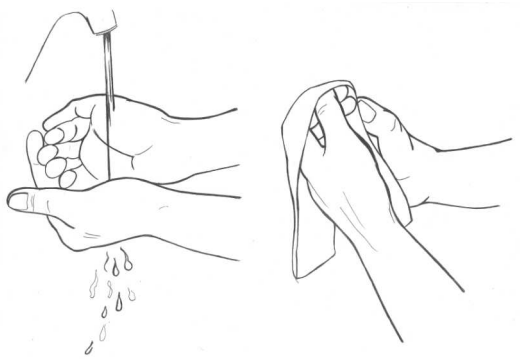


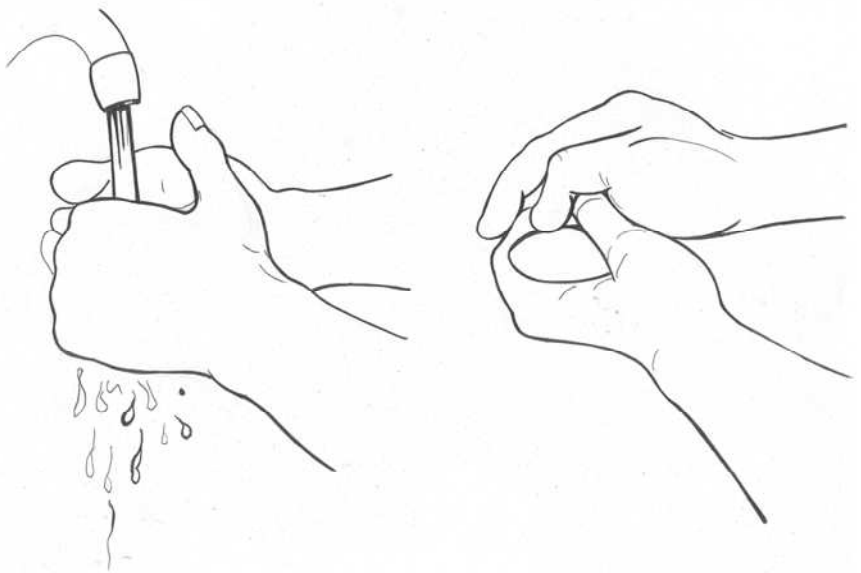
Давайте начнем с того как правильно мыть руки.

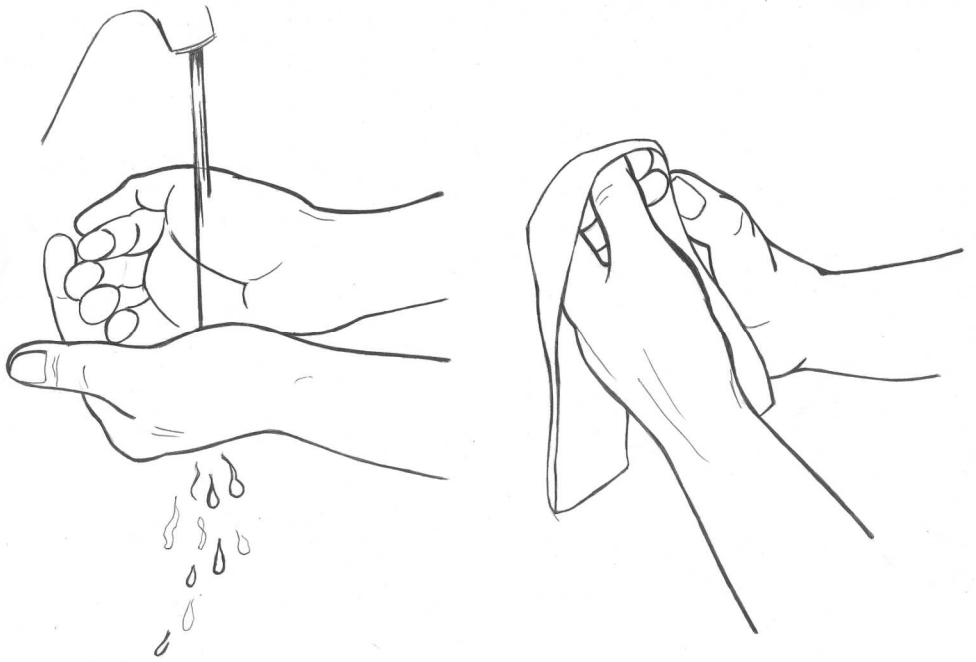
Внизу приведены основные шаги:

1. Намочите руки в воде.
2. Возьмите мыло и потрите ваши руки около 10 -15 секунд. Обязательно вычистите места под ногтями, и между пальцев.
3. Сполосните руки и убедитесь что всё мыло смыто в сток.
4. Высушите ваши руки полностью о личное полотенце. Не используйте чужие полотенце, и ни в коем случае не сушите руки о рубашку или брюки.





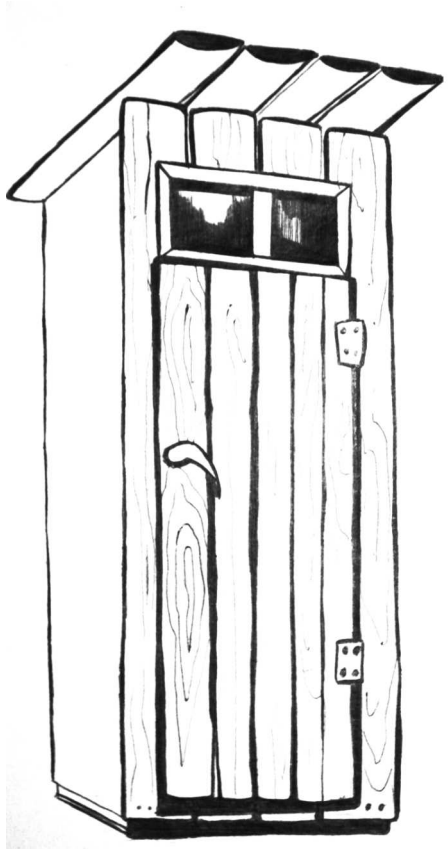


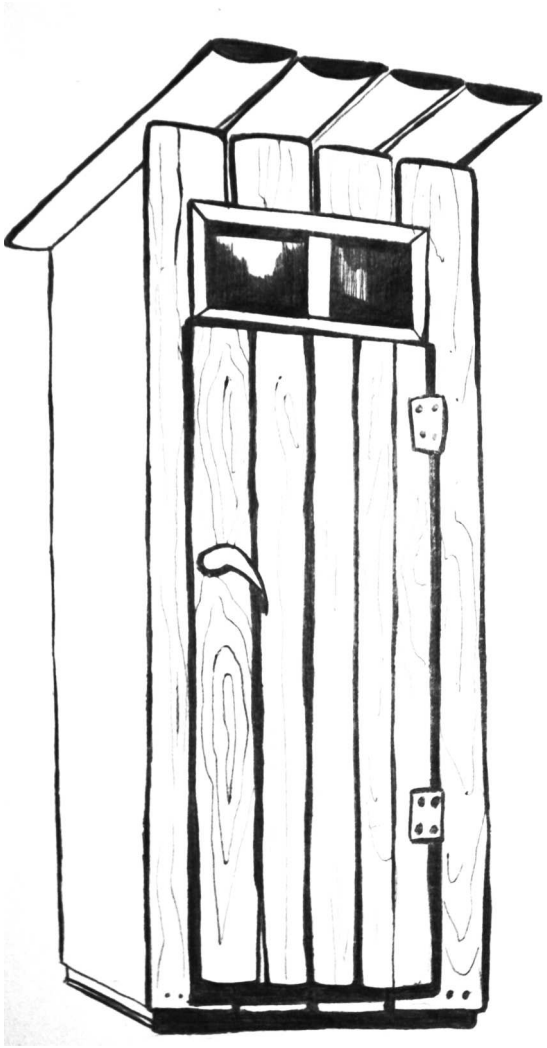


Следующее о чем мы поговорим, является как избегать случайного заражения продукции.

Во-первых всегда используйте только туалет. Никогда не ходите на поле или же в сад.

Используйте туалет правильно с тем, чтобы не загрязнять продукцию. Обязательно **помойте руки мылом после туалета.**





Не прикасайтесь к продукции сразу же после контакта с домашними животными или после работы в местах их содержания. Также не следует сразу же приступать к сбору продукции после посещения мест хранения навоза и компоста.

Если ваши вещи и обувь испачкались, поменяйте их и помойте руки перед тем как посетить производственную территорию (поле, сад, цех) продукции.

Этот работник готов приступить к работе по сбору урожая.

Маленькие ювелирные украшения (сережки, цепочки и кольца) потерянные при сборе продукции могут нанести вред здоровью потребителей. Также они мешают в процессе сбора урожая и мытье рук.

Снимите их перед тем как приступить к сбору урожая, а лучше оставьте их дома.

В украшениях могут таиться микробы, вызывающие болезни пищевого происхождения.

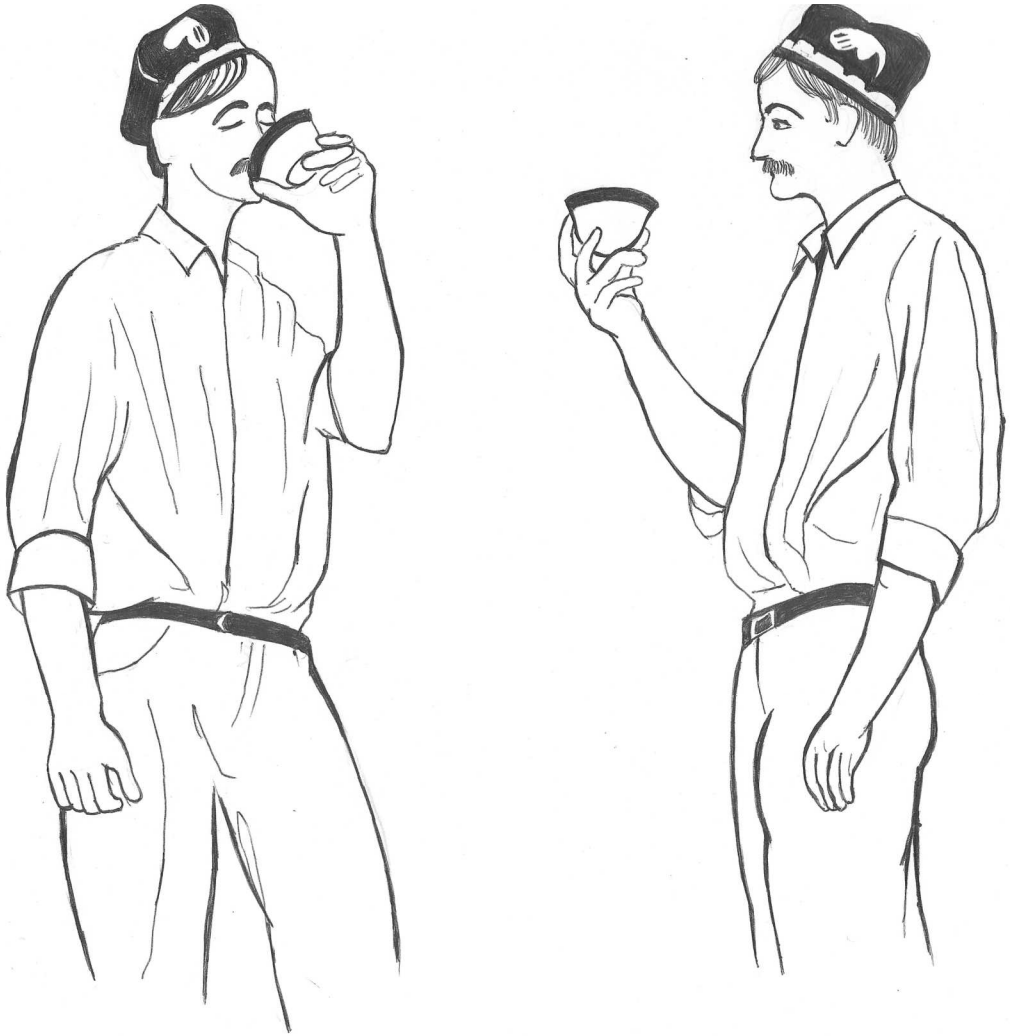
Не употребляйте пищу и табак (особенно носовой) на производственном участке (поле, сад, цех). Сборщикам урожая нельзя употреблять любые виды табачных изделий во время сбора урожая.

Если вы хотите пить идите к месту, где находиться специальный контейнер с питьевой водой.

Для питья используйте только свою личную посуду. Контейнеры, прежде использованные для перевозки или хранения химических веществ ни в коем случае не должны использоваться для питьевой воды. И не забудьте помыть руки, перед тем как вернуться к процессу сбора урожая.

Работникам сферы первичной переработки плодоовощной продукции (сортировка, калибровка, упаковка) также нельзя есть, пить и употреблять любые виды табачных изделий на территории цеха.

Это необходимо, для того чтобы не допустить попадания напитков/продуктов/табака на продукцию и снизить вероятность загрязнения.



Вы можете взять с собой на производственное поле/сад бутылку с водой и содержать ее в чистоте и герметично закрытой.

Используйте только те контейнеры, которые изначально предназначались для сбора урожая. Ни в коем случае не используйте контейнеры которые ранее использовались для хранения химических или же других вредных веществ. Не используйте контейнеры в других целях (в качестве подпорки, стула, или перевозки пищи).

Перед тем как использовать контейнер для сбора урожая убедитесь в их чистоте и пригодности (обратите внимание на поломку и трещины). В случае если вы заметите что контейнеры грязные, имеют трещины или острые края которые могут привести к порезам и порче продукции то в срочном порядке следует произвести замену. И не забудьте поставить в известность ответственное лицо.

ВОПРОСЫ?

Мы прошли основные пункты. Теперь давайте вкратце повторим их:

1. Поддерживайте чистоту и порядок
2. Мойте руки каждый раз перед тем как приступить к сбору урожая
3. Используйте туалет, и другие инструменты, контейнеры правильно.
4. Информируйте ответственных лиц в случае возникновения угрозы загрязнения продукция.

ЗАПОМНИТЕ, СЛЕДУЯ ВСЕМ ВЫШЕИЗЛОЖЕННЫМ ИНСТРУКЦИЯМ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ НАШЕЙ ПРОДУКЦИИ МЫ ЗАЩИЩАЕМ НАШ ПРОДУКТ И НАШИХ ПОТРЕБИТЕЛЙ. ЧТО В ЦЕЛОМ НА ПРЯМУЮ ОБЕСПЕЧИВАЕТ СОХРАННОСТЬ НАШЕМУ БИЗНЕСУ.

Введение:

Учебное пособие по основным принципам личной гигиены и санитарии при сборе урожая является инструментом который можно применять для обучения как постоянных так и временно нанятых полевых работников. Данные мероприятия преследуют цель обеспечения пищевой безопасности на уровне производителя сельскохозяйственной продукции. Основные моменты изложенные в простом и наглядном виде помогут тренерам использовать данный материал для обучения как глав фермерских хозяйств так и их персонал с целью максимального снижения риска заражения плодоовощной продукции.

Вся концепция данного материал базируется на внедрении и применении методов сбора урожая, которые максимально обеспечат безопасность свежей продукции.

Описание, изложенное ниже поможет вам правильно понять и презентовать данный материал для целевой аудитории.

Как правильно использовать данный материал.

Иллюстрации и содержания данного материала очень просты по содержанию. Основная часть данного материала может быть использована для сбора ряда сельскохозяйственной продукции. На каждой странице есть иллюстрации, которые отображают смысловую часть каждой темы. Текс к каждой иллюстрации отображен сзади специально с тем, чтобы вы могли читать, в то время как аудитория смотрит на изображения в виде картинок. После того как вы закончите обсуждение на одной из страниц её можно перевернуть иллюстрированной стороной к аудитории а вы сможете читать пункт следующего содержания.

Учебное пособие можно расположить на столе или держать в одной руке перед собой. Расположите пособие по своему усмотрению (в том виде, в котором вам удобней всего). Время от времени обращайте внимание на аудиторию и её интерес к материалу.

Содержание материала:

Данный материал разделен на три основные уровня. Для предотвращения загрязнения продукции на уровне производителя сборщики урожая должны следовать надлежащим правилам и инструкциям на трех уровнях которые описаны в материале.

1. Поддержание чистоты.

В первой части материала вам необходимо разъяснить аудитории о необходимости ношения чистой и удобной одежды во время сбора урожая. Также следует упомянуть о важности ношения головного убора или же кепки, которые предотвращают попадание пота, волос, и косметики на продукцию. Затем следует обсудить основные симптомы болезней, которые могут являться источниками заражения потребителей. В целом следует сделать акцент на то, что сами полевые работники должны информировать ответственные лица о наличие данных симптомов. Ответственные лица со своей стороны должны отправить больного работника домой или же предоставить ему другую работу без прямого доступа к продукции. Далее следует обратить внимание аудитории вопросам порезов и ран, которые в обязательном порядке должны быть перебинтованы. Строго запрещено кашлять, чихать и сморкаться на продукцию. Важно отметить что продукция, на которую попала кровь или слюна должна быть удалена и изолирована.

2. Когда и как следует мыть руки.

Регулярное и частое мытье рук является очень важным условием предотвращающим распространение микробов. Данный раздел разъясняет важность мытья рук, перед тем как приступить к сбору урожая, после перерывов на отдых и приёма пищи, после контакта с домашними животными, работы в местах хранения навоза, контакта с компостом и другими опасными веществами. Также очень немаловажным моментом является мытьё рук после посещения туалета. Сама процедура мытья рук подробно описана и изображена в картинках. Глава фермерского хозяйства и ответственные лица обязаны обеспечить всё необходимое оборудование для мытья рук.

3. Случайное заражение продукции – методы предотвращения:

В данном разделе рассматриваются вопросы касающиеся случайного заражения продукции и методы их предотвращения начиная с щепетильных но очень важных вопросов. Не редко имеют место случаи, когда полевые работники используют производственные поля и сады в качестве туалета. Что является грубейшим нарушением, так как может привести к заражению продукции. Также в данном случае нет возможности правильно помыть руки. Здесь следует четко разъяснить, что это не приемлемо и не должно иметь место. Поэтому главам фермерских хозяйств необходимо обеспечить соответствующее количество туалетов и рукомойников вблизи от производственной территории. Другие немало важные вопросы - ювелирные украшения, которые следует оставлять дома, питьевая вода, хранение и её употребление, и содержание в контейнерах. В конце упоминается о правильном использовании и содержании контейнеров для сбора урожая.

На последней странице подведены итоги основных моментов тренинга. Далее следует выслушать вопросы и ответить на них.

Сезон и время для обучения полевого персонала:

Целесообразно проводить обучение перед каждым сезоном сбора урожая (желательно за 2 -3 недели). Не забудьте пригласить на тренинг членов семей полевых работников, так как они часто помогают в сборе урожая. Следует часто напоминать работникам о соблюдении всех вышеизложенных правил и процедур с тем, что бы обеспечить безопасность продукции. Если замечено что работники не соблюдают данные правила и процедуры, то необходимо напомнить им о том, что это может привести к заражению потребителей и отрицательно повлиять на репутацию дехканского хозяйства.

Не забывайте, что к вопросам по безопасности продукции следует постоянно уделять внимание, закреплять и распространять полученные знания.

Учебное пособие составили **Умед Асланов** и **Линардс Дейдулис**, представительство Hilfswerk Austria International и Таджикистане. Рисунки к данному изданию безвозмездно представлены художницей **Антрой Ивдрой**.

Учебное пособие разработано и размножено при финансовой поддержке Европейского Союза в рамках программы «Центральная Азия - Инвест». Мнение, изложенное в данной публикации, не обязательно отображает мнение Европейской Комиссии.