

**Основні рекомендації для гуманітарних штабів зі збору продуктів в умовах воєнного часу, дотримання яких допоможе 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'язковою є гігієна рук відповідальних осіб та самовідсторонення від такої роботи осіб, які мають ознаки кишкових інфекцій.

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.