

Семинар: Санитария



При соблюдении высоких стандартов чистоты мы получаем:

- Удовлетворенного Гостя ☺, хорошую репутацию и развитие бизнеса;
- Соблюдение требований закона и отсутствие проблем с инспектирующими организациями;
- Увеличение сроков хранения продуктов и снижение отходов, а значит снижение себестоимости продукции;
- Улучшение качества продукции за счет использования лучшего сырья, правильных технологий и соблюдения условий хранения;
- Хорошие условия для работы, высокий уровень культуры у персонала, снижение текучести кадров, а вместе с тем снижение издержек на обучение и повышение производительности труда.

Правила личной гигиены. Здоровье персонала

Внешний вид:

- ❖ Всем работникам необходимо содержать тело в **чистоте**, оставлять верхнюю одежду, обувь головной убор, личные вещи в гардеробной
- ❖ Персонал носит **сменную обувь**, должна быть удобной во избежание усталости и травматизма
- ❖ **Униформа**, санитарная одежда персонала должна быть чистой на протяжении всей рабочей смены. Перед посещением туалета необходимо снимать санитарную одежду в специально отведенном месте; Фартуки повара снимают во время курения, посещения туалета, приёма пищи, посещения улицы
- ❖ Персонал кухни работает **в головных уборах**: пилотки, шапочки. Волосы обязательно убраны (девушки - бармены, повара, мойщицы, уборщицы, также мужчины - официанты, повара, если длина волос достигает плеч). У персонала отсутствуют кольца, браслеты, наручные часы и т.д. во время приготовления пищи
- ❖ Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах. Мужчины должны быть хорошо выбриты. Персонал зала должен умеренно пользоваться туалетной водой

Правила личной гигиены. Здоровье персонала

Внешний вид:



Правила личной гигиены. Здоровье персонала

Чистота и опрятность

❖ Руки следует мыть и дезинфицировать:

- перед началом работы;
- после посещения туалета
- при переходе от обработки сырья к работе с готовой продукцией



❖ А также после:

- проведения уборки; выноса мусора; соприкосновения с предметами, которые могут загрязнить руки; кашля, чихания; курения; приема пищи и напитков; после того, как дотронулись до волос, лица или тела

❖ Повар в работе использует перчатки:

- на холодном цехе при приготовлении п/ф;
- на горячем цехе при приготовлении п/ф;



(можно не использовать только в том случае, если на производстве есть специальный дезраствор для рук; и руки повара без кольца (обручальное, «спаси и сохрани»)

- на суши-баре, всегда

❖ Повар должен менять одноразовые перчатки по мере загрязнения, нарушения их целостности, при смене операций (нарезка) от сырых к готовым полуфабрикатам.

Правила личной гигиены. Здоровье персонала

Отсутствие заболеваний:

- ❖ Проводится **ежедневный осмотр** открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ
- ❖ При появлении признаков простудного **заболевания** или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сотрудники ресторана должны сообщать своему непосредственному руководителю и обращаться в медицинское учреждение для лечения. Также сотрудник ресторана должен сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье, если такое имеет место быть.
- ❖ **При порезах и ожогах** кистей рук, персонал использует средства защиты (перчатки, напальчники)
- ❖ Персонал **не курит**, **не принимает пищу** на рабочем месте (приём пищи и курение разрешается в специально отведённом помещении или месте)
- ❖ Управляющим на смене необходимо **контролировать**, каким образом соблюдаются сотрудниками ресторана санитарные правила внешнего вида, личной гигиены. Быть внимательными к здоровью каждого сотрудника на смене

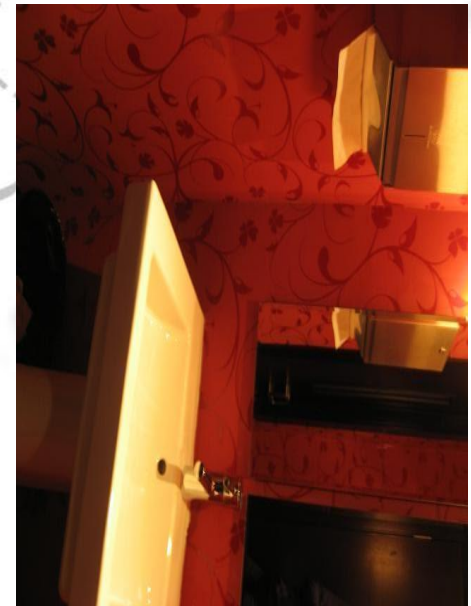
FRONT

Территория ресторана. Гостевой зал

- ❖ Для обеспечения и поддержания процессов санитарии на территории ресторана, в зале важно менеджеру на смене организовать работу персонала зала как при открытии ресторана, в течение рабочей смены, так и при закрытии. Качественная "**восьмёрка на смене**" позволяет контролировать и вовремя корректировать процессы, связанные с санитарией
- ❖ **Территория** ресторана должна быть благоустроена и содержаться в чистоте (мусор, грязь отсутствуют)
- ❖ **Обработка** пола, поверхностей раковин и унитаза проводится в конце смены в соответствии с инструкцией
- ❖ **Влажная уборка** гостевых столов производится после каждой посадки гостя. Остатки пищи, крошки со стола и стульев не сметаются на пол
- ❖ **Санитарная обработка** гостевых столов производится в конце смены с использованием дезинфицирующих средств

FRONT

*Территория ресторана. Гостевой зал.
Гостевые туалеты*



ВАСК

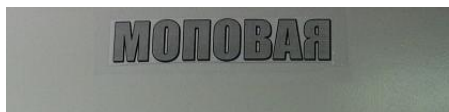
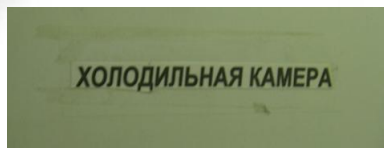
Территория ресторана: служебный вход

- ❖ Территория **перед входом** в ресторан чистая
- ❖ Место временного хранения мусора на улице определено. Мусорные баки чистые, исправные. Мусор утилизируется аккуратно и своевременно
- ❖ В случае, если территория у входа используется как место для курения, то есть урна для окурков. Персонал выходит на улицу согласно внутреннему регламенту и не в рабочей форме

ВАСК

Пространство

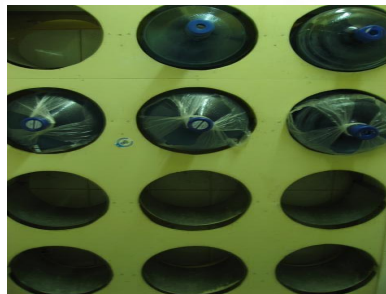
- ❖ Двери между помещениями целостные, чистые, с исправными замками, **подписаны по назначению** помещений
- ❖ Выключатели и розетки на стенах **исправны**, надежно закреплены, чистые
- ❖ **Информация** для сотрудников расположена на специальных стендах, непосредственно на стене инфо не размещена
- ❖ **Обучающие материалы** (станционки) на кухне расположены на стене в заламинированном виде
- ❖ Электрические и вентиляционные щиты чистые, не захламлены, исправны, подписаны по потребителям, закрыты на ключ
- ❖ Направляющие хорошо закреплены, не деформированы, чистые



ВАСК

Пространство

- ❖ Системы вентиляции обеспечивают должные параметры микроклимата во всех помещениях
- ❖ **Кулер** исправен, чистый. Кег с водой при использовании освобождена от грязной плёнки, чистая
- ❖ В ресторане достаточно **стаф- посуды**, сотрудники не пользуются гостевой посудой
- ❖ **Кег с водой** для сотрудников хранятся в отдельном, специально отведенном месте (на стеллаже или на поддонах)
- ❖ Служебные раковины чистые внутри и снаружи
- ❖ Около раковин имеются диспенсеры для мыла и одноразовых полотенец



ВАСК

Складские помещения

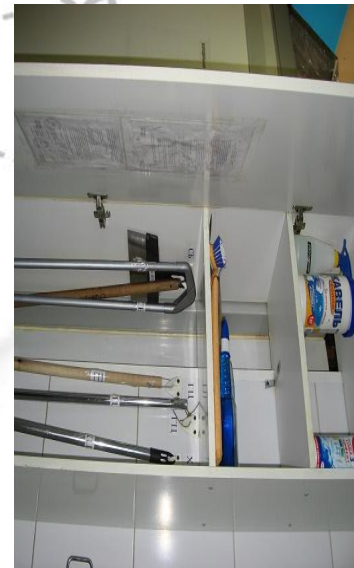
- ❖ Сроки реализации и условия хранения пищевых продуктов соблюдаются
- ❖ Температурный режим работы оборудования
- ❖ Полки стеллажей промаркированы по виду продукции
- ❖ Товарное соседство при хранении сырья и готовых продуктов соблюдается (хранение на разных полках)
- ❖ При перетаривании сырья и продуктов питания маркировочные ярлыки хранятся рядом с продуктом до полного его использования
- ❖ Размораживание оборудования производится по графику
- ❖ График дезинфекции поверхностей оборудования соблюдается, результаты заносятся в регистрационный лист



ВАСК

Мопова

- ❖ Швабры и щетки **чистые, подвешены**
- ❖ Весь инвентарь **промаркирован** (швабры, вёдра -зал, кухня, моечное отделение, суши - бар, технические помещения, двор), находится в хорошем состоянии
- ❖ **Инструкция** по приготовлению дезинфицирующего раствора имеется, по санитарной обработке швабр имеется
- ❖ **Ёмкости** для проведения генеральной уборки **имеются, промаркированы**
- ❖ Защитная арматура чистая
- ❖ **Светильник** общего освещения в рабочем состоянии
- ❖ **Кран** для забора воды для мытья полов в рабочем состоянии
- ❖ Сливной канализационный трап в рабочем состоянии
- ❖ Неприятный запах отсутствует



Моечное отделение

- ❖ Полки стеллажей под посуду застелены **пластиковой сеткой**
- ❖ **Поверхности** посудомоечной машины чистые, не жирные на ощупь
- ❖ Тщательная **санитарная обработка** посудомоечной машины проводится ежемесячно в конце смены
- ❖ **Журнал по санитарной обработке** имеется, заполняется ежедневно
- ❖ Моечные ванны промаркированы, **маркировка** чёткая
- ❖ **Служебная** столовая **посуда** хранится отдельно, место промаркировано
- ❖ **Отбеливание** посуды проводится в моечной ванне/промаркированной ёмкости в соответствии с инструкцией по применению средства
- ❖ Моющие и чистящие **средства** в наличии, хранятся в промаркированной ёмкости/боксе в доступном месте, используются в соответствии с инструкцией
- ❖ **Инвентарь** (щётки, и др.) для ручной мойки посуды без видимых признаков плесени, пригодны для использования
- ❖ **Баки** под пищевые и бытовые отходы с п/э пакетами, промаркированы, имеют крышки
- ❖ **Кассеты** для мытья посуды в посудомоечной машине чистые, для столовых приборов чистые (моются ежедневно, дезинфицируются в конце смены)



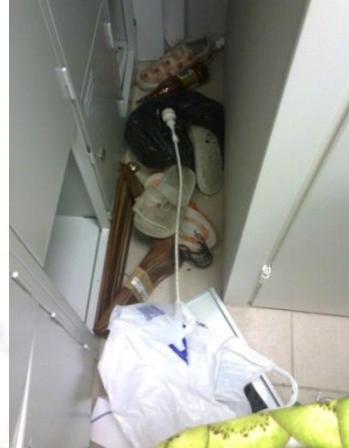
Моечное отделение

- ❖ Имеется **ёмкость** для замачивания/дезинфекции столовых приборов, промаркирована
- ❖ **Инструкция** по санитарной обработке ветоши имеется, вывешена в моечном отделении. Ёмкость промаркирована, хранится в моечном отделении
- ❖ **Ветошь** для уборки рабочих мест, оборудования подвергается в конце смены дезинфекции в промаркированной ёмкости в моечном отделении и стирке
- ❖ На рабочих местах **отсутствуют** предметы личного обихода
- ❖ Пустая промышленная стеклянная тара, цветы, зеркала отсутствуют
- ❖ Санитарно-техническое оборудование **в исправном** состоянии (краны, раковины, ванны)
- ❖ **Генеральная уборка** проводится еженедельно, проводится качественно с применением моющих и дезинфицирующих средств



Гардеробная персонала, стаф- столовая, душевая

- ❖ Уличная одежда и униформа хранятся **раздельно**
- ❖ **Обувь** храниться отдельно в закрытом месте
- ❖ Место для питания чистое
- ❖ **Душевая кабина** чистая
- ❖ Защитная арматура чистая
- ❖ Светильник общего освещения в рабочем состоянии



Производство

Бар



- ❖ Внешний вид бармена соответствует стандарту - закрытые стопы, ноги покрыты, рукав верхней одежды не менее 1/4, волосы убраны, украшения на руках отсутствуют. Личные вещи (сумки, косметичка, мобильный телефон...) хранятся в специальном боксе, либо в личном ящике в раздевалке
- ❖ Барное оборудование исправно, в рабочем состоянии, чистое
- ❖ Разделочная доска для фруктов и нож промаркированы
- ❖ Посуда на баре начищена, без сколов и налетов, в достаточном количестве
- ❖ Санитарная обработка пивных трубопроводов проводится регулярно с отметкой в журнале
- ❖ Спец. средства для уборки рабочего места хранятся в установленном месте

Производство

Бар



- ❖ Намототый кофе и оставшийся в конце смены хранится в закрытом боксе и в холодильнике. Подписан и промаркирован
- ❖ Банки с чаем закрыты
- ❖ Заготовки промаркированы, хранятся в закрытом боксе, промаркированном
- ❖ В шкафчиках все полки и станции промаркированы, продукция хранится согласно маркировки
- ❖ Товарное соседство в холодильнике не нарушено
- ❖ Транспортная тара отсутствует

Производство

Цеха, суши-бар

- ❖ Наличие гигиенических **раковин**
- ❖ **Генеральная уборка** проводится еженедельно
- ❖ **Инструкция** по дезинфекции производственных столов, разделочного инвентаря, оборудования имеется
- ❖ **Бактерицидные лампы** (х/ц; заготовочный) в рабочем состоянии, режим дезинфекции соблюдается (есть график работы: например, с 7.45 – 09.45, когда нет персонала вблизи действия ламп; наличие паспорта, где указано кол-во часов бактерицидных свойств)
- ❖ **Разделочный инвентарь** (ножи, доски) закреплен за каждым цехом (участком), промаркирован по виду обрабатываемого продукта
- ❖ **Внутрицеховая тара** (гастроёмкости, боксы) промаркирована по цеховой принадлежности и по виду обрабатываемого продукта
- ❖ При работе технологического оборудования исключается возможность **контакта сырых и готовых** к употреблению продуктов

Производство

Цеха, суши-бар

- ❖ Инвентарь для **ручной мойки** кухонной посуды без видимых признаков плесени, пригодны для использования (ветошь, щётки и др.). Использование **губчатого материала** по Сан.Пин.нормам **не разрешается**
- ❖ **Мытье** кухонной посуды производится качественно в двухсекционных ваннах: №1 для мытья кухонного инвентаря; №2 для ополаскивания кухонного инвентаря
- ❖ Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированная, с поврежденной эмалью не используется

Производство

Цеха, суши-бар

- ❖ **Дата выработки** указывается на каждом порционном п/фабрикате (соус, рыба, морепродукты и т.д.), на гастроремкостях и боксах с компонентами
- ❖ **Обработка** сырых и готовых продуктов производится **раздельно** на разных разделочных досках, столах по виду обрабатываемого продукта, имеются соответствующие **инструкции**
- ❖ Сырьё, полуфабрикаты и продукты питания **не стоят на полу**
- ❖ Порционирование готового продукта (лапша и др.), разделка лосося производится в одноразовых **перчатках**
- ❖ Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь
- ❖ Раздаточный **инвентарь** (ложки, соусники и т.д.) не хранится в пищевых продуктах, гастроремкостях

Документация в ресторане

- ❖ Санитарные нормы и правила
- ❖ Журнал регистрации температурного режима работы холодильного и морозильного оборудования и условий хранения продуктов (кладовые)
- ❖ Бракеражный журнал
- ❖ Журнал здоровья
- ❖ Журнал учёта оценки качества фритюрных жиров
- ❖ Лабораторно-производственный контроль готовой продукции
- ❖ Дезинфицирующие и моющие средства имеют сертификаты соответствия
- ❖ При выборочном контроле, сырьё и продукты питания имеют разрешительную документацию (сертификаты, вет. справка, уд. качества)
- ❖ Аптечка

Насекомые, грызуны



- ❖ **Дезинсекция** - комплекс мер по уничтожению насекомых, включает:
 - тщательную уборку помещений,
 - своевременный вывоз пищевых отходов, после чего необходимо очистить, промыть и продезинфицировать емкости для отходов
 - применение липких лент и электроловушек
 - обработка специальными средствами
- ❖ **Дератизация** - комплекс мероприятий по уничтожению грызунов, включает:
 - пищевые продукты хранят в недоступном для грызунов месте
 - во время удалять пищевые отходы
 - во время заделывать щели в полу, отверстия в потолке, бетонировать отверстия вокруг технических вводов. Вент.каналы должны быть закрыты металлическими сетками
 - фундамент здания заглубляют не менее чем на 1 м, в стенах прокладывают металлическую сетку, деревянные пороги и двери оббивают листовым железом
 - использование отравляющих приманок, ловушек

5 правил обеспечения безопасности пищи гостю:

I. Правильно заказывай

- ❖ Чем мы руководствуемся при заказе продуктов?
- ❖ Почему важно правильно делать заказ?
- ❖ Какие продукты относятся к скоропортящимся?
- ❖ Каковы последствия несоблюдения норм заказа при заказе продуктов?

- ❖ Бланк APL
(Лист заказа продуктов)

Мясо		Заморозка	
Язык	кг	Горох заморозка	кг
Свинина	кг	Горошек стручок	кг
Говядина	кг	Гребешек Импорт	кг
Мясо служба	кг	Кальмар Тушка	кг
Куриное филе (только изменения)	кг	Клубника заморозка	кг
Кура оюрок служба (только изменения)	кг	Креветки салатные	кг
Куриная грудка	кг	Креветки тигр с головой	кг
Бакалея		Креветки тигровые	пач
Арахис	кг	Мидии	кг
Белый перец	кг	Мидии гигант живы	кг
Нек шт	шт	Топинг лесные ягоды	бут
Четлуп Хайнс	шт	Топинг карамельный	бут
Консервированные ананасы	кг	Щупальца кальмара	уп
Курица	кг	Десерты	
Крахмал	кг	Чизкейк	шт
Крекер	кг	Мороженое пломбир	кг
Курица печень	кг	Сорбет манго	бан
Курица сердечки	кг	Сорбет черная смородина	бан
Молоко Пармалат	уп	Рыба	
Мука обычная	кг	Лосось	кг
Рафинад	кг	Лосось копченый	кг
Сахар песок	кг		

Всегда старайтесь использовать свежие, высококачественные продукты!

5 правил обеспечения безопасности пищи гостю:

II. Правильно принимай

- ❖ На что мы обращаем внимание при приеме/выдаче товара?
- ❖ В чем отличие срока годности от срока хранения?
- ❖ Какие продукты запрещается принимать?
- ❖ Отличия приемки продуктов на склад от приемки продуктов на кухню?

Соблюдение правил приема товара гарантирует...

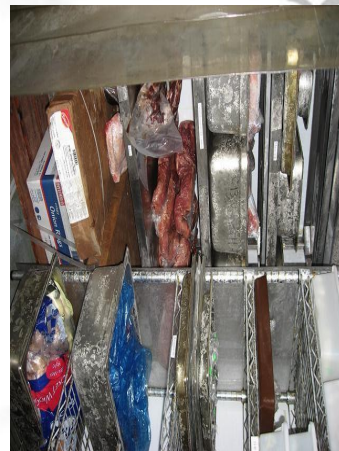
5 правил обеспечения безопасности пищи гостю:

III. Правильно храни

Способы хранения на складе: в производственной упаковке; во внутрискладской таре

Особенности хранения продуктов на кухне?

Расположение продуктов – «сверху вниз»



*Качество блюд наших напрямую зависит от качества
продуктов, вот почему так важно хранить продукты
правильно*

5 правил обеспечения безопасности пищи:

IV. Делай по рецептуре

- ❖ Почему важно соблюдать режимы приготовления?
- ❖ От чего зависят пищевая ценность, вкусовые качества и эпидемиологическая безопасность приготовленных блюд?

Соблюдение...

5 правил обеспечения безопасности пищи:

V. Не дай «умереть» на раздаче

- ❖ Санитарные требования к раздаче блюд (условия, температура и время хранения)

Что нам гарантирует соблюдение всех санитарно-гигиенических правил, касающихся ПОП, соблюдения личной гигиены и своевременного прохождения медицинского осмотра сотрудниками ресторана?



- Безопасность здоровья наших гостей*
- Финансовые показатели наших ресторанов и нашей компании*
- Юридическая чистота деятельности ресторанов*

Внешние проверки

Цели

Кто проверяет?

Что проверяет?

Производственный контроль — направлен на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранения жизни и здоровья людей в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ, оказания услуг.

Производственный контроль

Другими словами, производственный контроль направлен на соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и требований в контрольных критических точках.

К таким критическим точкам относятся:

- контроль качества и безопасности поступающих на склад продуктов

- контроль условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья

- и т.д.

Т.е. контроль всех тех санитарно-эпидемиологических правил, которые мы с Вами изучали на протяжении всего нашего занятия, включая требования к организации и устройству помещений предприятия общественного питания, санитарному содержанию и т.д.

Определения основных понятий:

Гигиена - это область медицины, изучающая влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний.

Пищевая гигиена - все условия и меры, необходимые для обеспечения безопасности и пригодности продукта на всех этапах производственной цепочки.

Санитария - отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий.

Безопасность продукта - гарантия того, что продукты не принесут вред потребителю во время его приготовления и потребления согласно их целевому применению.

Источник заражения - любой биологически или химический фактор, инородное тело или другие вещества непреднамеренно попавшие в продукт.

Микроорганизмы - живые организмы, не видимые невооруженным глазом, к ним относятся бактерии, дрожжи, микроскопические грибы, вирусы и др.

Дезинфекция - сокращение с помощью химических и/или физических методов значительного количества микроорганизмов в среде до уровня, который является безопасным, а оборудование, инвентарь, руки работников практически свободными от микроорганизмов и не становятся источником перекрестного заражения.

Продукты высокого риска - продукты богатые белком, которые быстро портятся без охлаждения: приготовленное мясо и курица, готовые мясные продукты, молоко, крем, другие молочные продукты, яйца и продукты изготовленные из яиц, например, майонез, морепродукты, вареный рис.

Определения основных понятий

Особо скоропортящиеся продукты - это продукты, которые не подлежат хранению без холода, а максимальный срок годности при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$ составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукции.

Первоначальная уборка - после строительная уборка строительного мусора и пыли

Регулярная уборка - ежедневная уборка помещений и оборудования, предназначена для предотвращения накопления загрязнений

Периодическая уборка - еженедельная уборка, предназначена для удаления глубоко въевшихся загрязнений и уборки поверхностей, которые не подлежат ежедневной уборке.