



СЕМИНАР ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЦЦЫ И КНИГА «БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЦЦЫ», ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



Yum!

Alone we're delicious. Together we're



- **Food Safety-** это первоочередной принцип, которого придерживаются рестораны компании «Yum».
- Одним из путей достижения этой цели – готовить для гостей безопасные блюда превосходного качества.

Каждый сотрудник несет ответственность как за свое собственное здоровье, так и за то, чтобы защитить наших Гостей от возможного риска пищевого отравления или заболевания, которое обусловлено употреблением небезопасных продуктов.



Alone we're delicious. Together we're

Почему важна безопасность пищевых продуктов



- Безопасное обращение с пищевыми продуктами помогает сохранить внешний вид, вкус, текстуру, пищевую ценность и консистенцию и защищает наших Сотрудников и Гостей от заболеваний, вызываемых употреблением недоброкачественных пищевых продуктов



Гости будут приходить к нам снова и снова, чтобы попробовать блюда высокого качества.



Yum!

Alone we're delicious. Together we're

Определение заражения пищи



- **Заражение – непреднамеренное занесение микроорганизмов, химических веществ, механических загрязнителей и других предметов в пищевые продукты.**



Alone we're delicious. Together we're

Основные факторы заражения пищевых продуктов



• Существует три основных типа опасных факторов заражения пищевых продуктов:

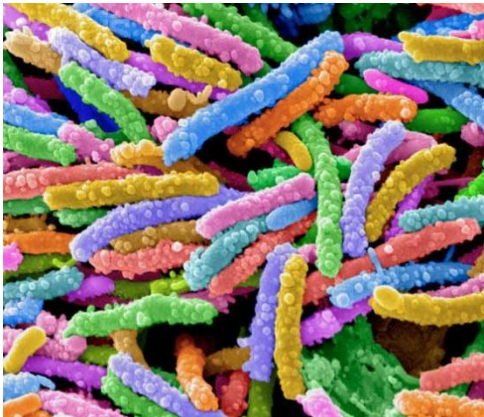
1. **Биологические опасные факторы** включают в себя микроорганизмы (бактерии, вирусы, паразиты, грибы). Заражение бактериями представляет собой наибольшую опасность для безопасности пищевых продуктов.
2. **Химические опасные факторы** включают в себя пестициды (химические вещества, которые используются профессиональными компаниями для борьбы с вредителями), пищевые добавки и консерванты, токсичные элементы (тяжелые металлы), которые попадают в готовые блюда из сырья, содержащего их в количествах, превышающих допустимые уровни.
3. **Физические опасные факторы** включают в себя посторонние предметы, например, грязь, разбитые стаканы и посуду, а также другие предметы, которые случайно попадают в пищу.



Yum!

Alone we're delicious. Together we're

- Что такое биологическая опасность?
- Бактерии – это одноклеточные организмы, которые невозможно увидеть невооруженным взглядом.
- Бактерии присутствуют везде и распространяются зараженными продуктами, с водой, насекомыми, растениями, животными, пылью и человеком.



Виды бактерий:

- Полезные бактерии



- Вызывающие порчу бактерии
- Патогенные бактерии





Как бактерии попадают в пищу?

- ❖ Основную биологическую опасность представляет Перекрестное Заражение.
- ❖ Перекрестное заражение является чрезвычайно важной проблемой, как в отношении приготовленной пищи, так и продуктов, готовых к подаче, например, салатов и свежих ингредиентов.





- Условия, необходимые для роста бактерий?

- Температура:** Оптимальная температура для размножения патогенных бактерий от 4,1°C до 64°C.
- Время:** Время, необходимое для роста бактерий, зависит от температуры, типа продукта и уровня влажности.
- Влажность:** Для роста и развития бактерий необходима вода, поэтому продукты с большим содержанием влаги наиболее подвержены росту бактерий.
- Продукт:** Для роста бактерий необходим источник питания.
- Воздух:** Для роста некоторых микроорганизмов необходим воздух, в то время как другие могут размножаться в бескислородной среде.



Биологическая опасность



Предупреждение биологического заражения:

1. Личная гигиена:



Выделяют три пути загрязнения пищи болезнетворными организмами сотрудниками кухни, а именно:



2. Через дыхательные пути при кашляньё и чихании.
3. Через открытые раны, порезы или нарывы.
4. Через руки со следами грязи и прочих загрязняющих веществ.



Yum!
Alone we're delicious. Together we're

Биологическая опасность



2. Уборка и дезинфекция:

- Необходимо выполнять процедуры уборки и дезинфекции, указанные в Cleaning Captain.
- Для мытья необходимо использовать утвержденный инвентарь и химические средства в соответствующей концентрации с соблюдением достаточного времени выдержки.
- Необходимо мыть и дезинфицировать все поверхности, контактирующие с продуктами.
- Необходимо очищать и дезинфицировать все поверхности между выполнением разных задач и заменой одного продукта на другой.

уборочный инвентарь для зала	желтый цвет
уборочный инвентарь для кухни, прилавка	зеленый цвет
уборочный инвентарь для сан.узлов	красный цвет
уборочный инвентарь для станции панировки и жаровни	синий цвет



Yum!

Alone we're delicious. Together we're



3. Мытьё свежих продуктов

Понятие «свежие продукты» обозначает свежие овощи, используемые в ресторане, такие как: салат Айсберг и помидоры.

Помните: все эти продукты не подвергаются тепловой обработке, и поэтому более опасные!!!

- Салат и помидоры растут в почве, в которой уже содержится большое количество бактерий. Если эти овощи не вымыть тщательно на поверхности продукта останется много бактерий (актуально только для регионов).
- Убедитесь, что эти продукты моются и ополаскиваются в чистой раковине с соблюдением стандартов (актуально только для регионов).
- Убедитесь, что после ополаскивания и стекания воды эти продукты хранятся с соблюдением температурного режима (актуально только для регионов).
- Храните свежие овощи в холодильнике отдельно от белковых сырых продуктов.



Yum!

Alone we're delicious. Together we're

Биологическая опасность



4. Температурный контроль и допустимое время хранения:

- **Не храните продукты в опасной температурной зоне**, чтобы свести к минимуму рост патогенных бактерий.
- **Не подавайте блюдо**, если температура продукта попадает в опасную температурную зону.
- **В сырых продуктах изначально содержатся бактерии**. При тепловой обработке продуктов большинство бактерий погибает.
- **После жарки необходимо** принять меры по предупреждению перекрестного заражения готовых продуктов. **Необходимо хранить продукты** вне пределов опасной температурной зоны.
- **Обеспечьте соблюдение требований по температуре и времени при** приготовлении, хранении и подаче пищи, **чтобы не допустить пищевых отравлений**.



Yum!

Alone we're delicious. Together we're

Примеры перекрестного заражения:



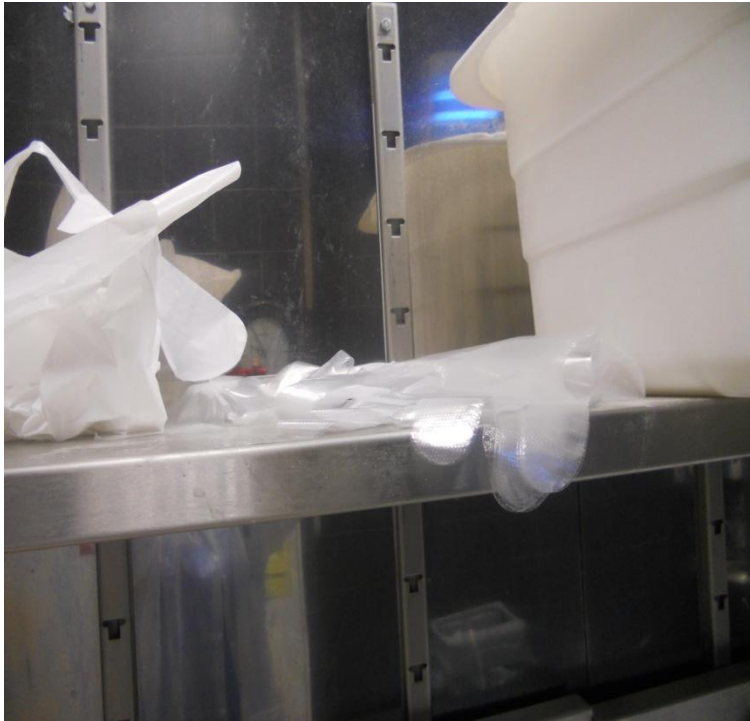
Примеры перекрестного заражения:



Биологическая опасность



Примеры потенциальной угрозы перекрестного заражения:



Alone we're delicious. Together we're

Примеры потенциальной угрозы перекрестного заражения:



5. Предупреждение перекрестного заражения:

- Не используйте ножи, инвентарь и посуду более чем для одного вида продукта, если они не вымыты и продезинфицированы между выполнением разных задач.
- Для работы с сырыми и готовыми продуктами используйте специальные (разного цвета) инвентарь и салфетки (например, синие салфетки – для белковых сырых продуктов, зеленые – для готовых).
- Регулярно и тщательно мойте, ополаскивайте и дезинфицируйте посуду и инвентарь.
- Соблюдайте правила хранения продуктов, чтобы не допустить перекрестного загрязнения
- Используйте одноразовые перчатки!

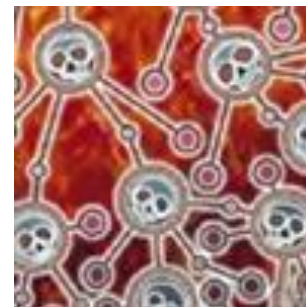


Типовые химические загрязняющие вещества:

Попадание химических веществ в пищу приводит к ее заражению.

В ресторанах наиболее распространены следующие химикаты:

- Моющие и дезинфицирующие средства
- Пестициды (для вредителей)
- Металлы (все оборудование и посуда должны быть изготовлены из высококачественных материалов)



Предупреждение химической опасности:

1. Хранение химических веществ:

- **Храните** моющие и дезинфицирующие средства в специально выделенной зоне отдельно от пищевых продуктов, упаковки и посуды.
- **Никогда не храните** химические вещества выше уровня хранения пищевых продуктов, упаковок и посуды или рядом с ними.
- **Убедитесь**, что все химические вещества промаркированы и закрыты крышкой (исключение- дез.раствор на станции).
- **Не допускается** использование контейнеров для пищевых продуктов для хранения химических веществ.



2. Обеспечение химической безопасности:

- Прочитайте все этикетки и инструкции по применению.
- Не превышайте дозировку химического вещества, указанную производителем.
- После контакта с любыми химикатами необходимо вымыть руки
- Не помещайте химические вещества в контейнеры для пищевых продуктов, например, в гастроемкости.
- Не распыляйте химические вещества поблизости от открытых пищевых продуктов.

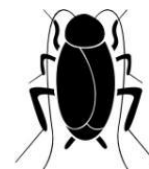


3. Правильное использование ядов для вредителей:

Пестициды, используемые для борьбы с вредителями, должны применяться только организациями, аккредитованными в установленном порядке для выполнения данного вида работ.

Сотрудникам ресторана **не разрешается** самостоятельно выполнять эту работу, включая покупку и распыление пестицидов, приобретенных в магазине, а так же принимать эти химикаты у организаций.

Между повторными дезинсекциями дератизациями должно пройти 30 дней!



физическое загрязнение



Типовые виды физического заражения:

Физическое загрязнение происходит в результате попадания в пищу посторонних предметов, таких как:

волос,

насекомых,

фрагментов металла,

стекла, пластмассы,

скрепок, пластырей, костей и обычной пыли.



Yum!
Alone we're delicious. Together we're

Предупреждение физического заражения.

1. Предупреждение попадания посторонних предметов в пищу:

- Соблюдайте требования по гигиене рук, изложенные в разделе «Личная гигиена» CSL.
- Используйте только утвержденный уборочный инвентарь и расх.материалы (салфетки) для уборки
- Убедитесь в соблюдении всех стандартов по установке оборудования, а также рекомендуемых методов обслуживания.
- Используйте и извлекайте скрепки из бумаги только в офисных помещениях. Сразу же выкидывайте извлеченные скрепки в мусорное ведро.
- Не допускается установка досок для объявлений (с использованием канцелярских кнопок) в зоне приготовления продуктов.





2. Политика предупреждения попадания стекла в пищу

- В **пищевом блоке** ресторана должно быть только два источника стекла: светильники и нагревательные лампы
- Все потолочные светильники, включая установленные в морозильной или холодильной камерах д.б. экранированы.
- Все осветительные и нагревательные лампы должны быть изготовлены из безосколочного стекла
- Не допускается использование стеклянных или фаянсовых изделий, включая кружки, стеклянные бутылки, чашки, стаканы, вазы и украшения.



Yum!

Alone we're delicious. Together we're



3. Меры по борьбе с вредителями:

- Борьба с мухами и насекомыми ведется путем ограничения доступа и соблюдением чистоты в помещениях
- Борьба с грызунами ведется путем ограничения доступа и соблюдением чистоты в помещениях





- Для организации и контроля всех процессов в ресторане по направлению Безопасности пищи в качестве инструмента- помощника введена **КНИГА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ.**



FOOD SAFETY BOOK



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КНИГОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ???

- В книге консолидированы следующие чек-листы проверки ресторана:
- CHAMPS Чек-лист Безопасность Пищевых Продуктов;
- Чек – лист мытья рук YUM! и политикой по контролю мытья рук;
- Таблица соотношения нумерации холодильного/морозильного оборудования и хранящихся в нем продуктов;
- Журнал здоровья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал сроков годности куриных полуфабрикатов;
- Журнал сроков годности других продуктов;
- Журнал входного контроля продуктов (полуфабрикатов) от поставщиков;
- Журнал технического состояния оборудования и аварийных ситуаций;
- Журнал учета использования фритюрного жира.



Yum!

Alone we're delicious. Together we're

FOOD SAFETY BOOK



Работа с таблицами Инструкция по заполнению Food safety book 21.02.03.doc [Режим ограничен...]

Главная Вставка Разметка страницы Ссылки Рассылки Рецензирование Вид Конструктор Макет

Вырезать Копировать Вставить Формат по образцу Буфер обмена

Arial 10 Шрифт

Абзац

Стили

Выделение Заголово... Название 1 Названи... 1 Обычный Подзагол... Без интер... Изменить стили

Найти Заменить Выделить Редактирование

1. Таблица соотношения нумерации холодильного/морозильного оборудования и хранящихся в нем продуктов	Заполняется на месяц См. инструкцию по заполнению
2. Журнал технического состояния оборудования и аварийных ситуаций	Заполняется по мере необходимости См. инструкцию по заполнению
3. Журнал здоровья. Впишите ФИО сотрудников	Заполняется на ежедневной основе См. инструкцию по заполнению
4. CHAMPS чек-лист Безопасность Пищевых Продуктов	Заполняется на ежедневной основе См. инструкцию по заполнению
5. Чек-лист мытья рук YUM!	Заполняется на ежедневной основе См. инструкцию по заполнению
6. Журнал срока годности куриных полуфабрикатов. Впишите наименования полуфабрикатов, срок годности которых истекает сегодня	Заполняется на ежедневной основе
7. Журнал срока годности других продуктов. Впишите наименования продуктов, срок годности которых истекает сегодня	Заполняется на ежедневной основе
8. Журнал входного контроля продуктов (полуфабрикатов) от поставщиков	Заполняется на ежедневной основе См. инструкцию по заполнению
9. Журнал бракеража готовой продукции	Заполняется на ежедневной основе См. инструкцию по заполнению
10. Журнал учета использования фритюрного жира	Заполняется на ежедневной основе См. инструкцию по заполнению

Страница: 2 из 17 Число слов: 3 128 русский

пуск Access Connections FoodSafety FS.ppt [Режим совме... Безопасность пищи... Инструкция по запо... EN (3:23) 10:46



Alone we're delicious. Together we're yum!

FOOD SAFETY BOOK



- Книга рассчитана на 1 месяц
- Перед началом работы с книгой укажите на титульном листе год, месяц и название ресторана

Например: Месяц апрель Ресторан КФС Маяковская Год 2012



Yum!
Alone we're delicious. Together we're

FOOD SAFETY BOOK



- как использовать Food Safety Book?

Рассмотрим каждый чек-лист
в книге и правила его использования.



Yum!
Alone we're delicious. Together we're