



ДОБРО

ПОЖАЛОВАТЬ



Организационные моменты

- Правила поведения
- Продолжительность класса
- Перерывы
- Обед
- Курение
- Мобильные телефоны
- Вопросы



Введение



Этапы предоставления безопасной продукции

4 Обеспечение
безопасности пищи

3 Обучение

2 Применение

1 Осознание

Освоение
навыков



Осознание

- Обсудите полученную информацию с другими участниками
- Покажите преимущества программы безопасности пищи
- Найдите поддержку идеи внедрения программы



Применяйте

- **Анализируйте** производственные процедуры
- **Используйте** информацию из данного курса для поддержания и исправления процедур в ресторане, если они не соответствуют стандартам по безопасности пищи



Обучайте

- Обучение сотрудников правилам, обеспечивающих безопасность пищи, – ответственность менеджера
- В случае изменения стандартов или процедур всегда проводите обучение
- Менеджер должен быть образцом в знании и соблюдении стандартов безопасности пищи



Предоставляйте безопасную продукцию

Преимущества безопасной пищи

- Здоровье и удовлетворение потребностей гостей
- Успех бренда
- Сокращение затрат



Безопасность продуктов питания



Заболевания, вызванные некачественной пищей

Пищевые заболевания

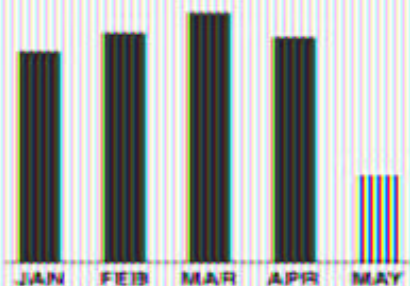
- болезни, вызываемые пищей или передающиеся через желудочно-кишечный тракт

Вспышка пищевого заболевания

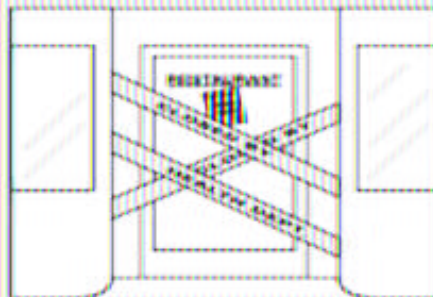
- ситуация, когда два или более человека заболевают одной и той же болезнью после употребления одной и той же пищи



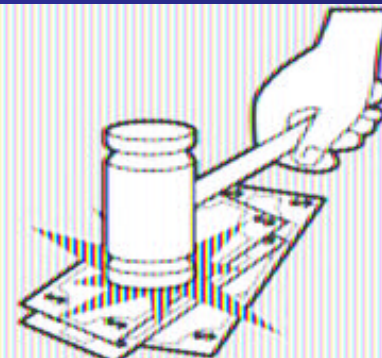
К чему приводят заболевания, вызванные некачественной пищей



Потеря посетителей и
снижение продаж



Потеря репутации

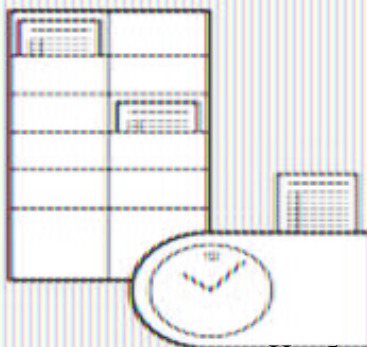


Судебные иски,
штрафы и судебные
издержки

Увеличение стоимости
страхования



Ухудшение морального
климата



Прогулы

Необходимость
переучивать персонал



Проблемы и трудности
в других сферах



Группы риска

Высокий риск пищевых заболеваний
отмечается у следующих лиц:

- Детей раннего и дошкольного возраста
- Беременных женщин
- Пожилых людей
- Людей, принимающих определенные медицинские препараты
- Людей с ослабленной иммунной системой





Потенциально опасные продукты

Продукты, являющиеся благоприятной средой для быстрого роста микроорганизмов



Мясо



Мясо птицы



Молоко и молочные продукты



Нарезанные фрукты и овощи



Рыба



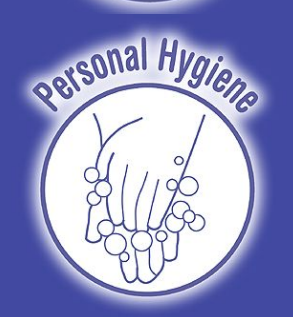
Свежие яйца в скорлупе не прошедшие обработку



Как продукт становится опасным

Факторы, вызывающие пищевые заболевания:

- Нарушения временного и температурного режима
- Перекрестное заражение
- Несоблюдение правил личной гигиены

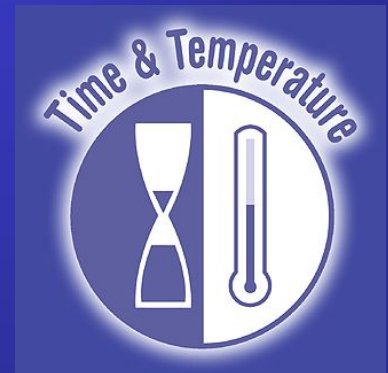




Нарушение температурного и временного режима

Как предотвратить нарушения температурного
режима:

- Быстро принимайте и быстро размещайте продукты в места хранения
- Храните продукты при рекомендованной температуре
- Сокращайте время пребывания продуктов в опасной зоне температур





Нарушение температурного и временного режима

Как предотвратить нарушения
температурного режима
(продолжение):

- Готовьте пищу до достижения установленной минимальной температуры
(стандарта безопасности)
- Соблюдайте процедуры разморозки продуктов





Перекрестное заражение

Как не допустить

перекрестного заражения

- Работая с сырыми продуктами, мойте руки как можно чаще, но не реже **1** раза в час
- Не допускайте, чтобы сырой продукт контактировал с ГОТОВЫМ
- Регулярно протирайте, дезинфицируйте поверхности, которые соприкасаются с продуктами
- Меняйте продезинфицированные тряпки по мере загрязнения, но не реже **1** раза в час





Несоблюдение правил личной гигиены

Необходимые правила личной гигиены

- Регулярно и тщательно мойте руки, но не реже **1** раза в час
- Принимайте пищу и курите только в специально оборудованном помещении, комнате отдыха
- Не допускайте заболевших сотрудников до работы
- Соблюдайте общие правила личной гигиены





Процедура ежедневной оценки качества фритюрного масла

Оценка качества фритюрного масла проводится два раза в день.

- **1-я оценка:** В утренние часы проводится визуальная органолептическая оценка фритюрного масла
- **2-я оценка:** В вечерние часы проводится визуальная органолептическая проверка и проверка с применением индикаторных полосок
- Результаты утренней и вечерней проверок заносят в «Журнал контроля качества фритюрного масла»



Качество льда

Золотой стандарт для льда

- Правильная форма кубиков
- Лёд прозрачный, не мутный
- Кубики не слипшиеся
- Лёд не имеет постороннего привкуса и запаха
- Лёд сухой, не влажный





Ответственность менеджера

- Лично соблюдайте стандарты безопасности продукции, контролируйте соблюдение этих стандартов
- Обучайте работников соблюдать все правила и процедуры обращения с продуктами
- Предоставляйте посетителям и работникам безопасную продукцию



Проверим знания

Назовите три фактора, вызывающие пищевые заболевания?

- Нарушение временного и температурного режима
- Перекрестное заражение
- Нарушение правил личной гигиены



Микромир

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



Ключевые термины

Микроорганизм

Маленький живой
организм





Микроорганизмы

Делятся на

- 1. Полезные**
- 2. Патогенные**
- 3. Разрушающие**

Отличаются по размеру

- **Прион**
- **Вирусы**
- **Бактерии**
- **Дрожжи, плесень**
- **Паразиты**

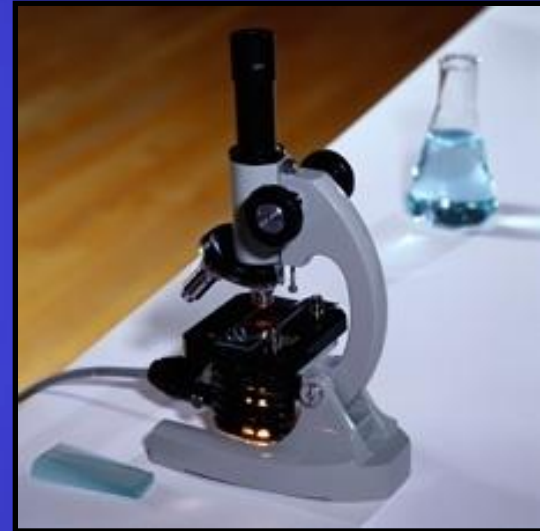


Ключевые термины

Патогенный микроорганизм,
Вызывающий заболевание

Токсин
Продукт жизнедеятельности
патогенного микроорганизма

Разрушающий микроорганизм
Микроорганизм, который вызывает порчу, но не
болезнь





Примеры микроорганизмов

Микроорганизмы, которые могут заразить продукт и стать причиной пищевого отравления

Бактерии



Вирусы



Паразиты



Грибы





Бактерии

Основные характеристики

- Живые, одноклеточные
- Передаются через продукты, воду или при контакте с людьми, с животным миром
- При благоприятных условиях быстро размножаются





Бактерии

Основные характеристики (продолжение)

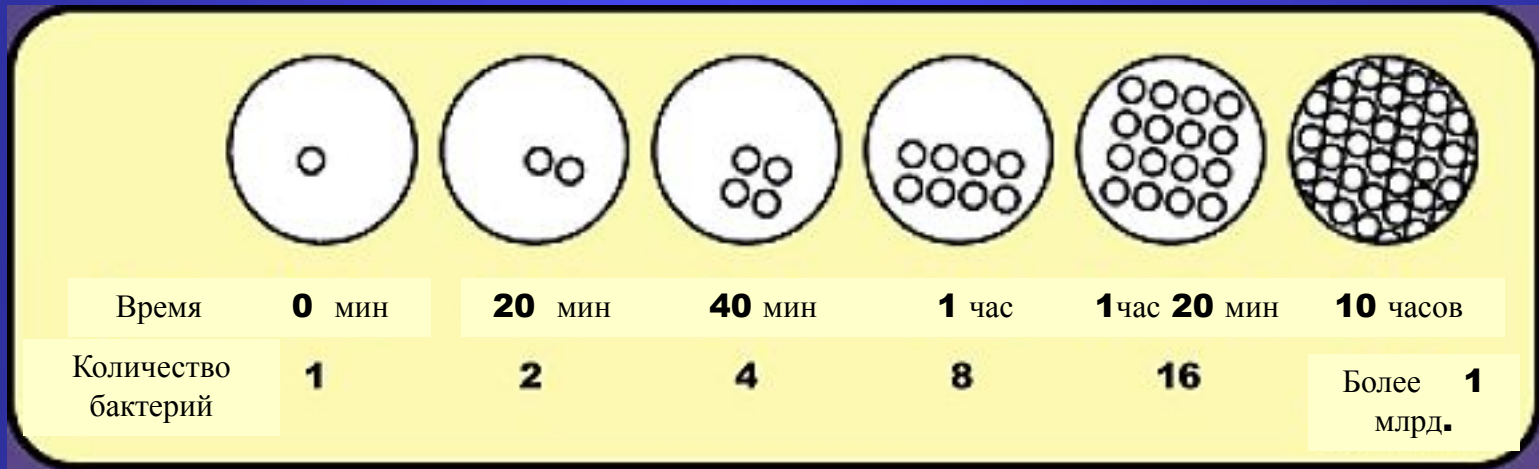
- Некоторые бактерии – выживают при замораживании
- Некоторые - формируют споры
- Некоторые - портят продукты; другие – вызывают болезни
- Некоторые производят токсины,
вызывающие заболевания





Характеристики бактерий

Рост бактерий





Характеристики бактерий

Рост бактерий





Условия роста бактерии

- Пища (П)
- Температура (Т)
- Время (В)
- Влага (В)



Условия роста бактерии

Пища

Для роста и размножения микроорганизмов нужны питательные вещества, имеющиеся в потенциально опасных продуктах.

П



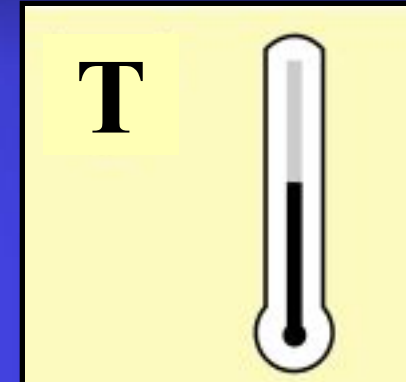


Условия роста бактерий

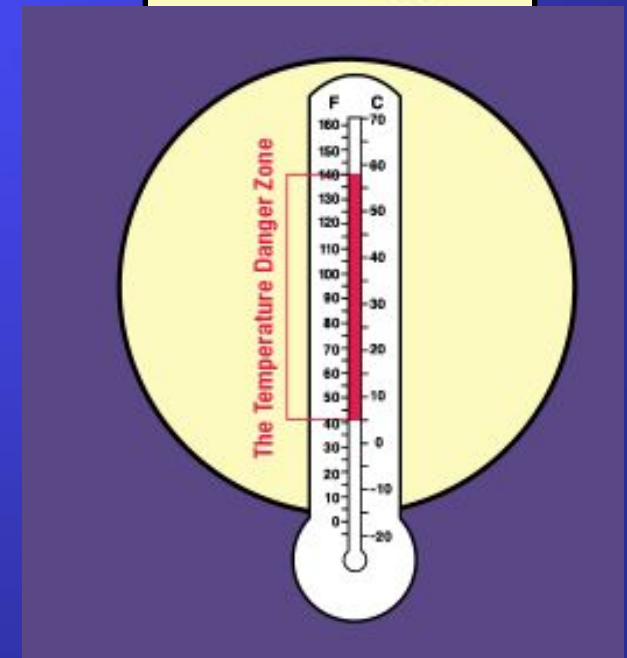
Температура

Опасная зона температур

от **4°C** до **63°C**



- Большинство микроорганизмов активно развиваются и размножаются при температурах в опасной зоне
- Некоторые микроорганизмы могут жить и размножаться при температурах, выходящих за пределы опасной зоны





Условия роста бактерий

Время

Если потенциально опасный продукт находится более **2** часов при температуре в пределах опасной зоны, количество микроорганизмов в ней может достичь опасного для здоровья уровня

В



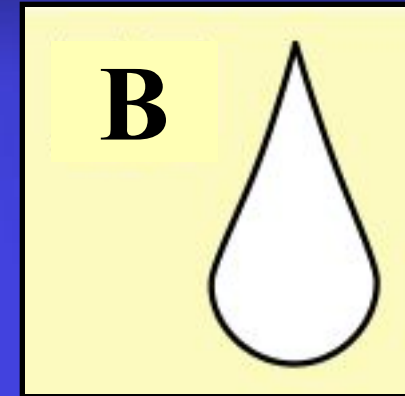


Условия роста бактерии

Влага

Микроорганизмы состоят в основном из
ВОДЫ.

Не допускайте избытка влаги





Заболевания, вызываемые пищей, зараженной бактериями

Бактериальные

- Сальмонеллез
- Бакт. дизентерия
- Листериоз
- Стафилококковый гастроэнтерит
- Гастроэнтерит
- Гастроэнтерит, вызываемый палочковидными бактериями
- Ботулизм
- Кампилобациллярный энтерит
- Геморрагический колит
- Гастроэнтериты, вызываемые разными видами вибрионов.



Вирусы

Основные характеристики

- В отличие от бактерий – размножаются только в живых клетках
- В отличие от бактерий – не размножаются в пищевых продуктах
- Некоторые виды выживают при замораживании и термической обработке
- Передаются от человека к человеку, от человека на пищу, от человека на поверхности контактирующие с пищей
- Могут заражать любую пищу





Вирусы

Вирусы вызывают

- Гепатит А
- Ротавирусный гастроэнтерит



Гепатит А (Вирус)

Источники

- Грязные руки и грязная вода

Симптомы

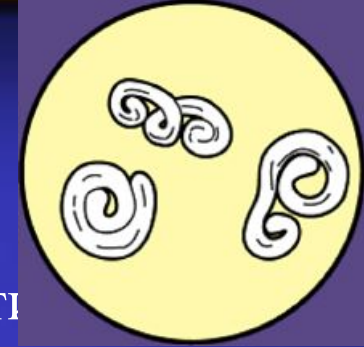
- Лихорадка, общий дискомфорт, слабость, головная боль, тошнота, пожелтение белков глаз

Предотвращение

- Личная гигиена

Паразиты

Основные характеристики



- Живые организмы, которым для жизнедеятельности необходим «хозяин»
- Небольшого, часто – микроскопического размера
- Естественным образом развиваются в организме животных и могут передаваться человеку
- Уничтожаются при термической обработке и замораживании
- Предоставляют опасность заражения для продуктов и воды



Паразиты

Опасные продукты:

- Мясо животных, не прошедших достаточную термическую обработку
- Сырые недоваренные или неправильно замороженные продукты
- Большинство видов рыбы



Заболевания, вызываемые пищей зараженной паразитами

Паразиты вызывают
следующие заболевания

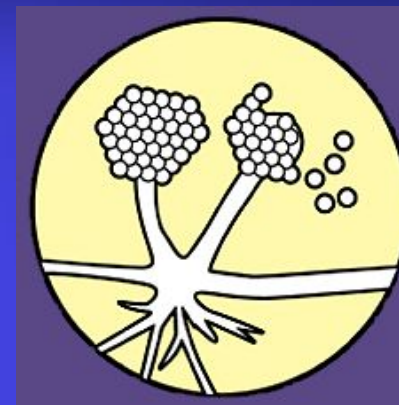
- Трихинеллез
- Анизакиаз
- Лямблиоз
- Токсоплазмоз
- Кишечный криптоспориديоз
- Циклоспориаз



Грибы

Грибы

Обычно вызывает порчу продуктов, иногда служат причиной заболеваний



ГРИБЫ



Плесень

Дрожжи

Грибки



Плесень (грибы)

Основные характеристики

- Портит еду, иногда вызывает заболевания
- Хорошо растет в сладких, кислых продуктах
- Замораживание задерживает ее рост, но не разрушает
- Некоторые виды вырабатывают токсины
- Представляет опасность для продуктов питания



Дрожжи (грибы)

Основные характеристики

- Некоторые – быстро портят продукты
- Хорошо растут в сладких, кислых продуктах
- По мере порчи продуктов, придают им специфический запах и вкус не соответствующий данному продукту
- Внешние признаки: порозовение, помутнение или пузырьки на поверхности продукта





Классификация пищевых заболеваний

Пищевые инфекции

Возникают в результате употребления с пищей патогенов, которые затем размножаются в кишечнике и служат причиной заболевания

Пищевые отравления

Возникают в результате употребления с пищей токсинов, вызывающих заболевание



Проверим знания

Какие условия необходимы микроорганизмам для роста и размножения?

- Пища
- Температура
- Время
- Влага



Перерыв



Заражение пищи

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION

www.nraef.org



Типы заражения пищи, угрожающие Безопасности Пищи

- БИОЛОГИЧЕСКОЕ
- ХИМИЧЕСКОЕ
- ФИЗИЧЕСКОЕ



Типы заражения пищи

Биологическое

- Бактерии, вирусы, паразиты, грибы
- Токсины морепродуктов
- Растительные токсины
- Токсины грибов



Типы заражения пищи

Химическое

- Токсичные материалы
- Средства борьбы с вредителями
- Химические моющие, чистящие средства
- Аллергены



Типы заражения пищи

Физическое

- Инородные тела



Биологическое заражение

Токсины - яды

Пример:

Заболевание: Сигуатера

Токсин: **Ciguatera Toxin**

Тип заболевания: Интоксикация





Биологическое заражение

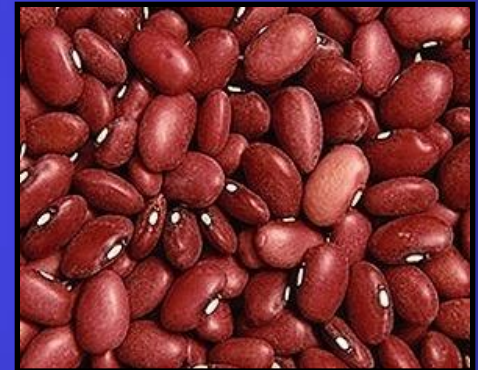
Растительные токсины

Существуют растительные продукты, которые:

1) Токсичны всегда

Пример:

- Листья ревеня
- Абрикосовые косточки
- Борщевик



2) Токсичны в сыром состоянии, но безопасны после тепловой обработки

Пример:

- Красная фасоль



Биологическое заражение

Грибные токсины

- Присутствуют в дикорастущих грибах определенных видов
- Могут вызывать тяжелые заболевания
- При тепловой обработке и замораживании не разрушаются





Химическое заражение

Токсичные материалы

Возможно отравление токсичными металлами, если:

- Для приготовления и хранения пищи (особенно кислой) используется посуда и инструменты из токсичных материалов





Химическое заражение

Химические моющие средства

- Храните отдельно от пищевых продуктов, посуды и инструментов
- Храните в оригинальной закрытой упаковке, на которой указана информация по этому средству

Средства для борьбы с вредителями

- Должны применяться только специальными организациями
- Перед применением таких средств необходимо убрать или упаковать все пищевые продукты



Пищевые аллергены

Пищевые аллергены

- Молоко и молочные продукты
- Яйца и продукты из яиц
- Рыба
- Морепродукты
- Злаковые культуры
- Соя и соевые продукты
- Горчица и продукты ее содержащие
- Орехи
- Сельдерей





Физическое заражение

Случайное попадание инородных тел в пищу

- Металлическая стружка
- Скрепки для картона
- Стекло, пластик
- Мусор
- Ногти, волосы
- Кости
- Насекомые





Проверим знания

Назовите виды заражения пищи?

- Биологическое
- Химическое
- Физическое



**Люди - основной источник
заражения пищи**

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



Сотрудник, представляющий безопасный продукт





1. Здоровый работник

- Имеет медицинскую книжку и регулярно проходит медицинское обследование
- Ежедневно, перед началом работы, проходит медицинский осмотр у менеджера



1. Здоровый работник

Основные правила осмотра:

- у сотрудника отсутствуют простудные заболевания, катар дыхательных путей, ангина
- У сотрудника отсутствуют кишечные дисфункции
- у сотрудника отсутствуют гнойничковые заболевания кожи рук
- Менеджер не допускает на кухню работников с открытыми порезами (закрывает бактерицидным пластырем)





1. Здоровый работник

Процедура проведения медицинского осмотра сотрудников перед работой:

- Менеджер встречает каждого работника перед его выходом на позицию
- оценивает его состояние, осматривая его визуально и задавая вопросы из бланка «Журнал Здоровья»
- делает пометки о состоянии работника и принимает решение о допуске или отстранении работника
- Ежечасно проверяет заполнение бланка «Журнал Здоровья»



2. Сообщает о болезни

- сотрудник обязан сообщить обо всех случаях контактов с лицами, болеющими кишечной инфекцией
- сотрудники с заболеваниями должны быть направлены на лечение



3 и 6 Униформа и внешний ВИД

Правильно



Убранные волосы



Чистый фартук



Чистые короткие ногти без лака.

Отсутствие колец

Неправильно



Неубранные волосы



Грязный фартук



Покрытые лаком длинные ногти, кольца



4. Избегайте антисанитарные привычки

Действия, которые могут заразить продукт





5. Соблюдайте гигиену рук

Сотрудник должен мыть руки:

- После посещения или уборки туалетных комнат
- Перед входом на кухню и началом работы на станциях
- Перед надеванием одноразовых перчаток
- После извлечения продуктов из холодильника или мытья пола, и перед возвращением на станцию и надеванием одноразовых перчаток
- После уборки ресторана





5. Соблюдайте гигиену рук

Сотрудник должен мыть руки (продолжение)■

- После перерыва
- После прикосновения к носу или волосам
- После рукопожатия
- После соприкосновения с ручкой двери или поднятия предмета, упавшего на пол
- После очистки мусорных контейнеров или уборки мусора





Роль менеджера

Что входит в обязанности менеджера?

- Обучать работников правилам личной гигиены
- Быть примером поведения
- Контролировать правила личной гигиены



Проверим знания

Перечислите этапы процедуры мытья рук?

Назовите примеры нарушения внешнего вида?



Санитарные условия и оборудование

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION

www.nraef.org



Места для мытья рук

Места для мытья рук должны быть оборудованы:

- Водопроводом с горячей и холодной водой
- Жидким мылом и средством для дезинфекции рук
- Средствами сушки рук
- Дозатор с кремом для рук
- Контейнером для мусора
- Вывесками и табличками, указывающими на необходимость мытья рук





Туалеты

Туалеты должны быть:

- Оборудованы местом для мытья рук
- Оборудованы доводчиками, закрывающими двери
- В необходимом количестве обеспечены:
 - туалетной бумагой
 - мусорными корзинами
 - МЫЛОМ
 - бумажным полотенцем



Стандарты для оборудования

Поверхности оборудования, контактирующие с пищей,
должны быть:

- Сделанными из гладких, нетоксичных материалов
- Без вмятин, трещин и прочих повреждений
- Без острых углов и краев



**Доставка безопасной
продукции**

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



Заказ и доставка

Ответственность за безопасность
продуктов, поступающих в ваш
ресторан, лежит на ВАС



Поставщики

Наши поставщики:

- Все наши поставщики одобрены
- Соблюдают процедуры безопасности продукции
 - Обучают своих работников процедурам безопасности продукции
- Поставляют качественный и безопасный продукт
- Транспорт и склады соответствуют санитарным требованиям и соответствующим образом оборудованы



Доставка

- Менеджер отвечает за прием доставки
- Планируйте заранее
- В расписании выделяйте обученных работников и менеджеров (фиксированные смены)
- Соблюдайте время разгрузки





Доставка

- Проверяйте доставляемый продукт -состояние, температура, сроки хранения
- Поддерживайте зону доставки в чистоте
- Располагайте продукты в соответствии с нормами складирования
- Заполняйте соответствующие документы



Контроль температуры

- Используйте откалиброванный исправный пирометр для контроля температуры
- Контролируйте время нахождения продукта при температуре, соответствующей данному продукту

Пирометр Аткинс - **Main**





Комплект для измерения температуры





Щупы пирометра



Воздушный



Для гриля



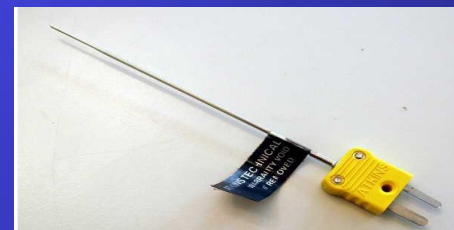
Для тостера



Для **УНС** и тостера



Для измерения жидкостей

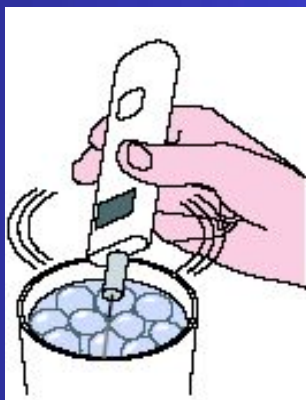


Измеряет внутреннюю температуру продукта



Калибрация пирометра

Проверка работы пирометра



Лед

Холодная вода из башни напитков

Стакан для горячих напитков

Допустимое отклонение **+/- 0,5C**



Использование пирометра

Общее руководство по использованию пирометров

- Содержите пирометры в чистоте
- Проверяйте калибрацию пирометров ежедневно
- Всегда дожидайтесь стабилизации показаний пирометра на дисплее
- Проводите поверку пирометра в сервисной компании минимум **1** раз в год



Проверка температуры

Мясо



Салат



Картофель



Молочная смесь





Охлажденные продукты (доставка)

- 1.** Возьмите пакет салата из коробки
- 2.** Проверьте качество продукта:
 - На дне пакета нет воды
 - Листья салата хрустящие и зеленые, не розовые
 - Листья салата не прозрачные
- 3.** Проверьте температуру продукта
- 4.** Поместите продукт в холодильник

Температура доставки **+1...+4°C**

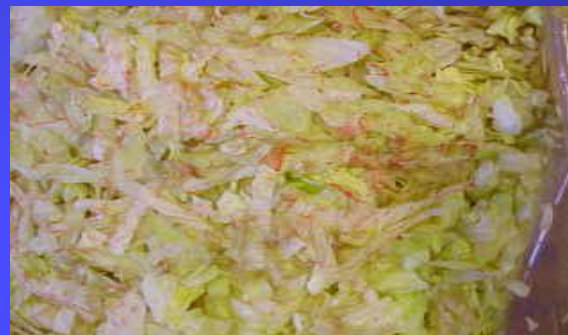


Приемка овощей

Принять



Отказаться

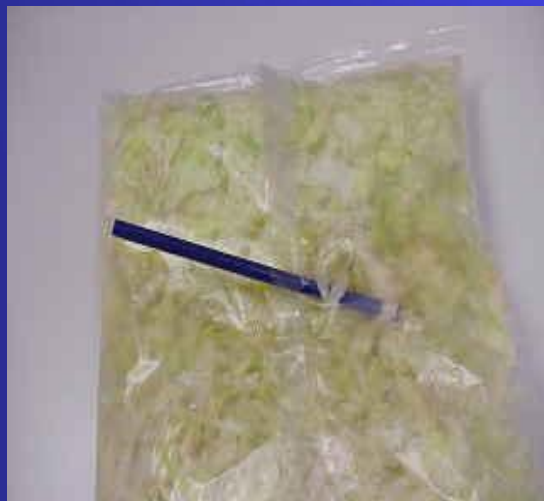
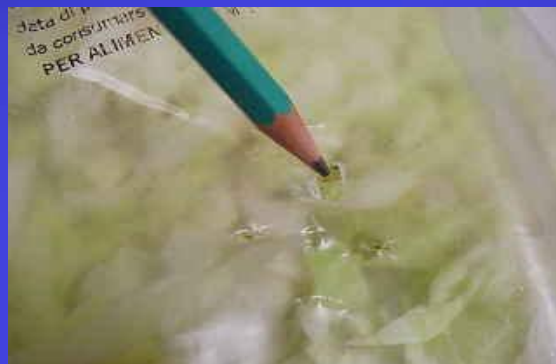


Температура доставки **+1...+4°C**



Приемка овощей

Контролируйте целостность пакета:





Приемка овощей

Проверяйте внешний вид продукта и упаковки





Замороженные продукты (доставка)

- 1.** Выберите **2** любые коробки мяса **10:1** и вскройте их
- 2.** Проверьте качество продукта:
 - Не слипшиеся
 - Нет излишнего количества кристалликов льда
 - На ощупь продукт не мягкий
 - Цвет не ярко-красный и не серый
- 3.** Проверьте температуру продукта
- 4.** Немедленно поместите его во фризер

Температура доставки **-18...-23°C**



Проверьте маркировку и сроки хранения

Картофель



Салатная смесь



Растительный жир



Молочная смесь





Приемка свежих яиц



Принять

- **ЗАПАХ:** нет
- **СКОРЛУПА:** целая, чистая

Отказаться

- **ЗАПАХ:** сероводородный, либо – другой неприятный запах
- **СКОРЛУПА:** грязная или разбитая

Принимайте яйца по стандартным интервалам для продукции кулера:

оптимальный режим

+ 1°C до + 4°C

продукт условно принят

+ 0,1°C до + 0,9°C или от **+ 4,1°C**

до **+ 7,0°C**

**ниже + 0,1°C или + 7,1°C и выше -
продукт подлежит возврату**



Приемка сухих продуктов

Фасованные продукты

Не принимайте пакеты и коробки:

- имеющие разрывы, проколы, заплаты
- мокрые или имеющие следы сырости

Не принимайте продукты:

- Содержащие насекомых, их яйца, следы зубов грызунов
- Имеющие необычный цвет и запах
- Содержащие пятна плесени
- Имеющие слизистую структуру

Принимать при комнатной температуре



Приемка консервов

Не принимайте консервы, если:

- У банки вздута крышка
- Банка ржавая
- На банке имеются вмятины
- Крышка повреждена или протекает
- Отсутствуют этикетки





Обед



Безопасное хранение продуктов

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



Безопасное хранение

МАРКИРОВА
ВКА

FIFO

НЕ

ДОПУСК
АЙТЕ

ПЕРЕКРЁС
ТНОГО

ЗАРАЖЕН
ИЯ

**БЕЗОПАСНОЕ
ХРАНЕНИЕ
ПРОДУКТА**

Товарное
соседств
о

СООТВЕТ
СТВУ-
ЮЩАЯ
ТЕМПЕРАТ
УРА



Хранение

- Охлаждённые
- Замороженные
- Сухие
- Химические и моющие средства



Условия хранения

Для хорошей циркуляции воздуха:

- Не перегружайте склад
- Соблюдайте условия складирования:
 - **15** см от пола
 - **30** см от потолка
 - **5** см между стенами и коробками
 - **2.5** см между паллетами
- Используйте открытые стеллажи



Условия хранения (FIFO)

- Используйте принцип **(FIFO)** - «Первый пришел, первый ушёл»
- Держите продукцию в закрытом виде, промаркированной





Температура хранения

- Контролируйте температуру продуктов и температуру их хранения





Хранение химических средств

- Храните химию и моющие средства в специально отведенных местах в закрытом виде
- Храните химикаты и моющие средства отдельно от продуктов и зон приготовления
- Места хранения должны быть чистыми и сухими





Хранение химических средств

Продолжение

- Надпись на емкости с химическим средством должна совпадать с содержимым внутри
- Запрещено переливать, смешивать химические средства
- Использовать только подписанные емкости
- Щелочные и кислотные средства должны храниться отдельно

Пример : **HA** и **TR**



Безопасность продуктов при доготовке

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



Перекрестное заражение

Предотвращение перекрестного заражения

- Готовьте мясо, рыбу и курицу отдельно от продуктов, не проходящих тепловую обработку
- На предприятиях Макдоналдс используется цветовая маркировка оборудования
- Инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно



Перекрестное заражение

Предотвращение перекрестного заражения (продолжение)

- Все подносы **УНС**, приспособления для гриля, для заправочного стола, держатели приспособлений, емкость для переноса льда и совки для льда моются и дезинфицируются минимум один раз в **4** часа
- Продезинфицированные полотенца на заправочных столах должны заменяться по мере загрязнения или минимум каждый раз, когда работник моет руки (минимум раз в час)



Перекрестное заражение

Предотвращение перекрестного заражения (продолжение)

- Проверяйте, что сотрудники соблюдают правила мытья рук
- Используйте нитриловые и термоустойчивые перчатки при процедурах, где их использование обязательно.



Использование перчаток

В нитриловых перчатках выполняются следующие работы:

- Заправка сэндвичей
- Пополнение запасов заправочного стола (кроме соусов)
- Приготовление салатов
- Предварительная сортировка зеленого салата (если это необходимо)
- Нарезка помидоров и огурцов



Использование перчаток

В термоустойчивых одноразовых перчатках выполняются следующие работы:

- Закладка замороженных мясных полуфабрикатов в гриль
- Разбивание сырых яиц при приготовлении яичницы
- Закладка замороженных полуфабрикатов в корзинки для приготовления во фритюре (при выполнении нескольких операций одним сотрудником)



Приготовление пищи

Внутренняя температура продукта после доготовки должна соответствовать стандарту безопасности установленному для этого вида продукта.



Приготовление пищи

Мясо

Минимальная внутренняя температура
- 70°С





Приготовление пищи

Продукты из яйца и меланжа

Минимальная внутренняя температура
яичницы:

80°С

Минимальная внутренняя температура
омлета:

70°С



Приготовление пищи

Овощи

Готовые продукты из овощей, если необходимо хранение перед продажей, должны храниться при температуре:

+1 +4°C





Хранение готовых продуктов

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



Хранение готовых продуктов

- Держите горячие блюда горячими, а холодные блюда ХОЛОДНЫМИ
- Готовьте продукцию в небольших количествах





Готовые продукты

- Минимизируйте непосредственный контакт голых рук с готовой к пище
- Соблюдайте правила гигиены
- Соблюдайте правила хранения и обращения с посудой





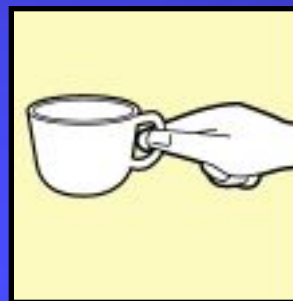
Правильно и неправильно



Правильно



Неправильно



Правильно



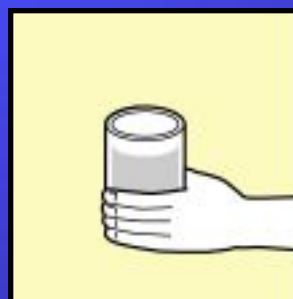
Неправильно



Правильно



Неправильно



Правильно



Неправильно



Правильно и неправильно



Правильно



Неправильно



Правильно



Неправильно



Правильно



Неправильно



Правильно



Неправильно



Возвращенная продукция

Запрещено повторно подавать другому клиенту продукцию, возвращенную из зала или Макавто.



Выводы

6 Правил безопасного обращения с пищевыми продуктами

- 1.** Соблюдайте правила личной гигиены
- 2.** Контролируйте температуру и время хранения продуктов
- 3.** Не допускайте перекрестного заражения



Выводы

Правила безопасного обращения с пищевыми продуктами (продолжение)

4. Мойте и дезинфицируйте поверхности, контактирующие с пищей, посуду и оборудование
5. Производите тепловую обработку продуктов в соответствии со стандартами безопасности
6. Храните готовые блюда при температуре не ниже **63°С**, а холодные – не выше **4°С**



HACCP

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



НАССР

Система, позволяющая обеспечить стабильную безопасность пищи, путем выявления в цепочке ее приготовления потенциальных опасностей и установление соответствующих контрольных точек.



НАССР

Философия НАССР

Любая опасность биологической, физической или химической природы, выявленная в цепочке приготовления пищи, может быть:

- Предотвращена
- Ликвидирована
- Уменьшена до безопасного уровня



НАССР

НАССР обеспечивает безопасность пищи, используя комбинацию из четырех составляющих

- Правильные процедуры обращения с пищей
- Анализ рисков и опасностей
- Мониторинг
- Хранение документации



НАССР

Система НАССР помогает вам:

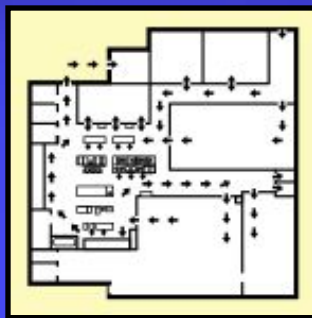
- Выявлять продукты и процедуры, наиболее опасные в плане пищевых заболеваний
- Разрабатывать процедуры, снижающие риск пищевых заболеваний
- Отслеживать выполнение и эффективность процедур, обеспечивающих безопасность пищи
- Проверять, является ли продаваемая в ресторане пища стабильно безопасной



Базовые программы НАССР



Правила личной гигиены



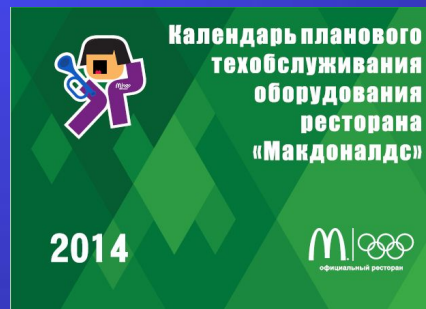
Соблюдение норм проектирования и строительства



Процедура выбора поставщиков и работы с ними



Правила уборки и дезинфекции



Эффективные программы технического обслуживания оборудования



План HACCP

План HACCP индивидуален для каждого предприятия и зависит от его:

- Меню
- Клиентов
- Оборудования
- Процедур
- Технологий



7 Принципов НАССР



1. Анализ опасностей (рисков)



2. Определение критических контрольных точек (ККТ)



3. Установление критериев безопасности



7 Принципов НАССР



4. Разработка и внедрение процедур контроля

5. Определение корректирующих действий



6. Проверка, что система работает

7. Разработка и внедрение системы ведения записей и документирования процессов





Анализ рисков

Где возможны опасности:

Доставк
а

Хранени
е

Подгото
вка

Доготов
ка

Хранени
е

Продажа



Критерии безопасности

Критерии безопасности должны быть:

- Измеримы
- Основываться на научных данных, законодательстве и экспертных мнениях
- Соответствовать блюдам и оборудованию данного ресторана
- Быть ясными и удобными в выполнении





Проверим знания

Какие базовые программы существуют в системе НАССР?

Комбинация из каких четырех составляющих НАССР обеспечивает безопасность пищи?



Перерыв



Мойка и дезинфекция

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION

www.nraef.org



Мойка и дезинфекция

Мойка

Удаление с поверхностей остатков пищи и других видимых загрязнений

Дезинфекция

Уменьшение количества микроорганизмов, находящихся на вымытых поверхностях, до безопасного уровня



Периодичность дезинфекции

- Мойте все поверхности, контактирующие с пищей, с раствором дезинфицирующего средства как минимум один раз в день
- Протирайте поверхности в течении дня чистыми полотенцами, обработанными раствором дезинфицирующего средства, после каждого использования



Метод трех ванн

Этапы мойки и дезинфекции

Мойка

Ополаскивание

Дезинфекция

Ополаскивание





Сушка и хранение

Чтобы предотвратить заражение:

- Храните посуду, кухонный инвентарь и оборудование на высоте не менее **15** см от пола
- Мойте и дезинфицируйте полки для сушки
- Чашки, стаканы и емкости храните в перевернутом состоянии



Мытье и использование подносов зала.

- В компании Макдоналдс, для обслуживания посетителей не используются пластиковые подносы, имеющие повреждения
- После каждого использования подносы из зала протираются дезинфицирующим раствором с помощью чистого, влажного продезинфицированного полотенца
- В конце каждого рабочего дня все подносы из зала уносят на свободную и чистую трехсекционную мойку. Ночью **-1** раз в день, все подносы моют методом **3-х** ванн



Мытье и дезинфекция красных булочных лотков.

- Для мойки булочных лотков используются две тележки на колесиках, чистые и продезинфицированные. Мытье лотков проводится в зоне или рядом с зоной кухонной мойки
- Мойка и дезинфекция лотков проводится в ночное время, в период технического перерыва
- Чистые лотки сушатся в сформированной стойке



Техника безопасности

Работодатель обязан:

- Рассказывать сотрудникам о опасных химических веществах, с которыми они работают
- Обучать сотрудников безопасному использованию химикатов



Проверим знания

1. Чем отличается мойка от дезинфекции?
2. Назовите этапы мойки и дезинфекции?



Система борьбы с вредителями

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION

www.nraef.org



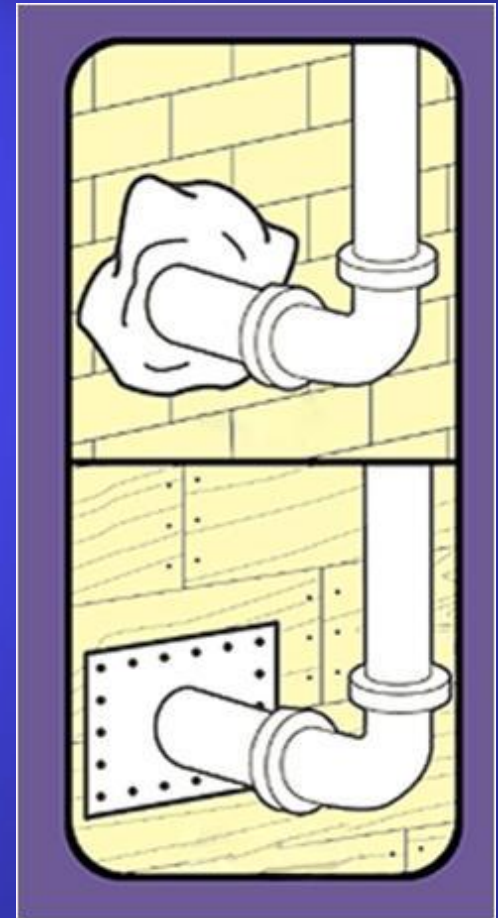
Борьба с вредителями

- Сделайте невозможным проникновение вредителей на предприятие
- Исключите открытое хранение еды и воды
- Работайте с организациями, имеющими разрешения и сертификаты на проведение мероприятий по борьбе с вредителями



Борьба с вредителями

- Тщательно проверены все продукты, поступающие на склад
- Закрыты все отверстия вокруг мест вхождения труб
- Заделаны трещины в полу и стенах





Исключите возможную пищу и убежище для вредителей

Исключите открытую пищу и потенциальные убежища

- Быстро размещайте продукты на хранение
- Тщательно убирайте ресторан





Обнаружение вредителей

Насекомые

- Тараканы
- Муравьи
- Мухи





Обнаружение вредителей

Признаки вторжения грызунов

- помет
- следы зубов
- следы лап
- материалы для гнезд
- норы





Методы борьбы

Методы борьбы с вредителями

- репелленты
- аэрозоли
- приманки
- ловушки
- мухоловки





Проверим знания

Какие шаги следует предпринять для предотвращения появления вредителей?



Правила и стандарты пищевой безопасности

National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org



Действия при визите инспектора

Если вас проверяют:

- Попросите инспектора представиться, показать удостоверение и предписание
- Сообщите руководству ресторана о визите инспектора
- Сотрудничайте с инспектором
- Делайте записи
- Общайтесь на профессиональном уровне



Действия при визите инспектора

Если вас проверяют (продолжение):

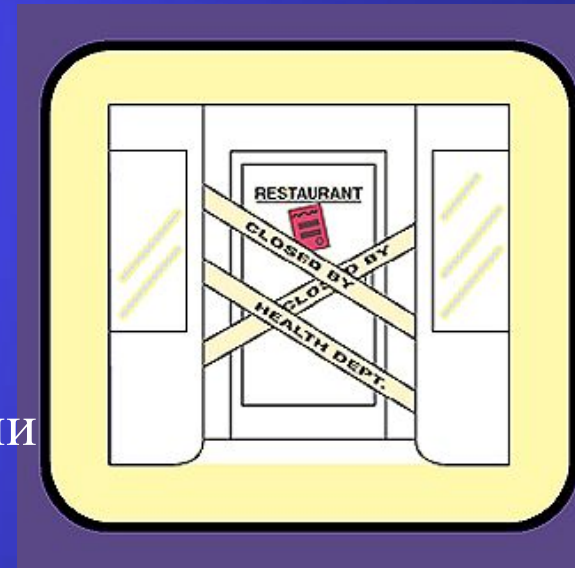
- Покажите только запрашиваемые документы
- При отборе проб продуктов на анализ, проведите параллельный отбор продуктов, заполните КЛН по отбору проб
- Вызовите представителя лаборатории «Минресурсэкспертиза» (для ресторанов Московского региона)
- Проведите все рекомендованные мероприятия



Причины закрытия ресторана

Причины, которые могут привести к закрытию ресторана

- Не работающее холодильное оборудование
- Засор канализации
- Пожар или наводнение
- Массовое нашествие вредителей
- Отключение подачи воды и электроэнергии





Проверим знания

Перечислите действия менеджера при визите контролирующей организации



Заклучение



Обучение правилам безопасности пищевых продуктов

Преимущества

- Возможность избежать вспышки пищевых заболеваний
- Предотвращает потери дохода и репутации
- Повышает преданность сотрудников и снижает текучесть кадров
- Повышает удовлетворенность клиентов



National Restaurant Association
EDUCATIONAL FOUNDATION 

www.nraef.org