

Безопасность продовольствия



ОПАСНОСТИ ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

- *Физическая опасность*
- *Химическая опасность*
- *Биологическая опасность*



ФИЗИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Куски или фрагменты предметов, которые не должны быть в пищевых продуктах.



ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Загрязнение продовольствия химическими веществами, такими как пестициды, моющие средства, добавки и токсичные металлы.



Что является источником химической опасности?

Любое вещество или смесь, которые могут вызвать отрицательный эффект на здоровье или безопасность человека.

Опасные химические вещества должны иметь:

1. Специальный ярлык, который должен быть на каждом контейнере с химическими веществами
2. Описание мер безопасности по использованию данного вещества

Химические средства НЕ ДОЛЖНЫ храниться и использоваться вблизи продуктов



БИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Загрязнение продовольствия
патогенными микроорганизмами или
токсинами



Условия, важные для микроорганизмов

- Кислород
- Низкая Кислотность
- Влажность
- **Время**
- **Температура**



МАРКИРОВКА ПРОДУКТОВ



**ДАТА /
ВРЕМЯ /
ИНИЦИАЛЫ**



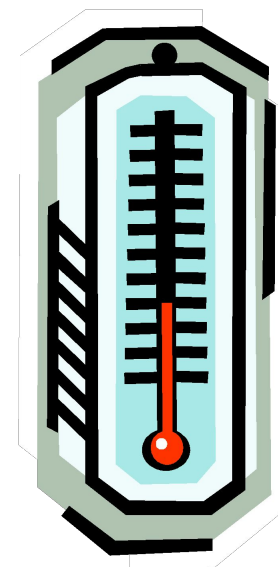
ТЕМПЕРАТУРА

ОПАСНАЯ ТЕМПЕРАТУРНАЯ ЗОНА:
между 5°C - 60°C

МОРОЗИЛЬНАЯ КАМЕРА:
 -18°C

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ ЗАГОТОВОК:
 1°C - 5°C

СЭНДВИЧ ЮНИТ
Холодная секция 1° - 5°C
Горячая секция 60° - 74°C



**Замеряйте температуру продуктов на
Сэндвич Юните не менее 2-х раз в день!**



ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАРАЖЕНИЕ

Процесс заражения одного продукта бактериями и вирусами другого продукта

Причины:

- Несоблюдение правил мытья рук
- Низкая личная гигиена
- Контактирование продуктов с поверхностями или другими продуктами, которые являются носителями бактерий и вирусов



ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

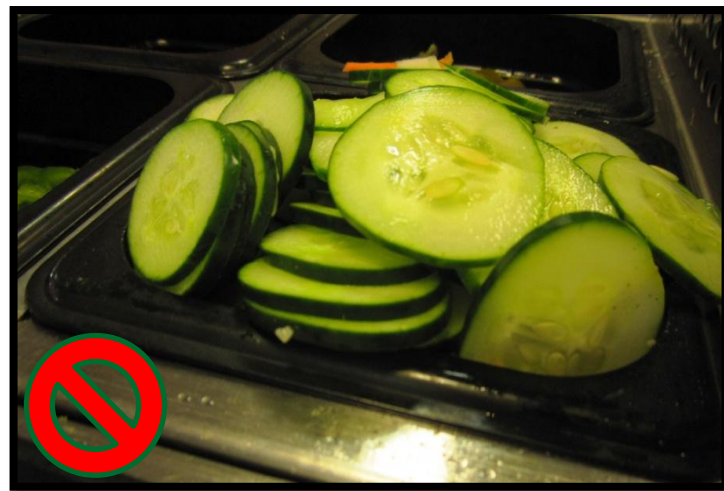


- Мойте руки и **дезинфицируйте рабочие поверхности** как можно чаще.
- Используйте **разные доски** для работы с овощами и мясными продуктами.
- Мойте доски, приборы и рабочие поверхности **после каждого их использования**. Используйте одобренные химические средства.
- Старайтесь **как можно меньше времени** хранить заготовленные продукты при комнатной температуре

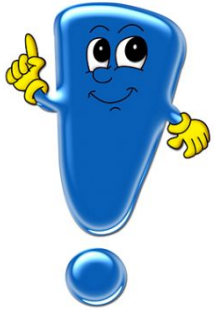


Заполнение Сэндвич Юнита

- Всегда используйте **чистые контейнеры**
- Никогда **не смешивайте** свежий продукт с используемым
- Никогда **не заполняйте** контейнеры продуктом выше линии охлаждения



Перчатки



**В ресторанах Subway все виды работ
с продовольствием выполняются в
перчатках!!!**



Когда руки сотрудников должны быть вымыты?

- Перед началом работы
- После процедуры уборки
- После работы на кассе
- После выхода на Сэндвич Юнит перед приготовлением заказа, даже если руки чистые
- После посещения туалета
- После прикосновения к одежде, лицу, волосам перед надеванием перчаток
- После окончания работы с одним продуктом перед началом работы с другим
- После работы с химическими средствами
- Перед надеванием перчаток для работы с продуктами



Внешний вид сотрудников

Для соблюдения правил безопасности работы с продовольствием, сотрудники всегда должны выглядеть чистыми и опрятными.

Обязательные правила:

- ✓ Ежедневный душ
- ✓ Волосы: чистые, аккуратно причесаны (убраны назад)
- ✓ Ногти на руках: чистые и коротко подстрижены (не допускается использование какого-либо лака, в т.ч. прозрачного)
- ✓ Не разрешается яркий макияж и использование интенсивных духов
- ✓ Униформа: закрытая обувь, черные/бежевые брюки, футболка, передник, кепка, бейдж.
- ✓ Не разрешается носить большие серьги, цепочки поверх футболок, браслеты.
- ✓ Жевать резинку запрещено в течение всего рабочего времени.



ТЕСТ

- Обычные пищевые продукты, такие как говядина, мясо птицы и рыба, могут быть причиной заражения продовольствия

Правильно

- Морепродукты можно оттаивать при комнатной температуре без опасности роста бактерий, но не более чем 4 часа

Ложь



ТЕСТ

- Даже если ваши руки чистые, не следует прикасаться к какой-либо части блюда или посуды, которая соприкасается непосредственно с едой или ртом посетителя

Правильно

- Если при мытье посуды используется моющее средство, это дезинфицирует посуду.

Ложь



ТЕСТ

- Вы можете использовать одну и ту же тряпку для того, чтобы вытирать столы в зале и для того, чтобы вытереть лезвия слайсера, если Вы моете тряпку между этими действиями

Ложь



КРИТИЧЕСКИЕ НАРУШЕНИЯ

1. Неправильное размораживание продуктов.
2. Неправильный разогрев продуктов.
3. Низкая личная гигиена.
4. Пищевые продукты подготовили заранее (за день или более до использования).
5. Сырые, загрязненные компоненты, не прошедшие никакой предварительной обработки, добавляют к приготовленным пищевым продуктам.
6. Пищевые продукты хранятся при неправильных температурных режимах.
7. Хранение горячих продуктов дольше допустимого времени.
8. Загрязнение путем использования одних и тех же приборов или контейнеров для разных продуктов.



ЧЕТЫРЕ БАЗОВЫЕ МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

- 1.** Храните продукты при правильных температурных режимах.
- 2.** Отстраните больных служащих от приготовления продуктов.
- 3.** Следите за чистотой рук.
- 4.** Дезинфицируйте поверхности, которые контактируют с продуктами.

