



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

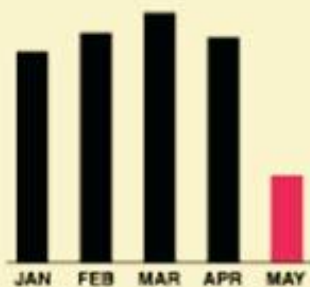
- болезни, вызываемые пищей или передающиеся через желудочно-кишечный тракт

### 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



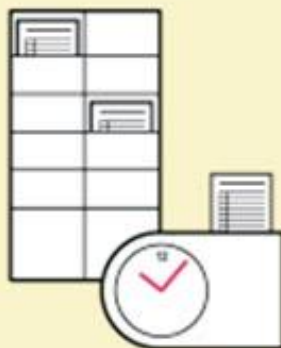
Судебные иски,  
штрафы и судебные  
издержки



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

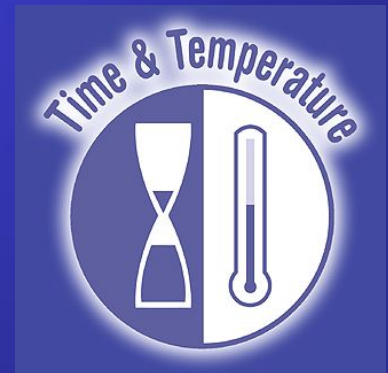




## Нарушение температурного и временного режима

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](http://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

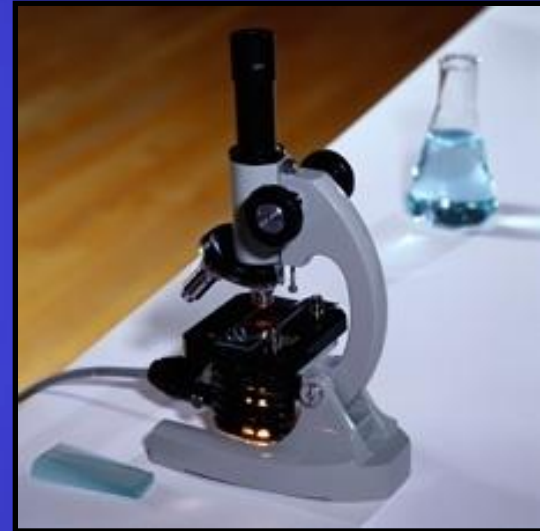


## Ключевые термины

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)

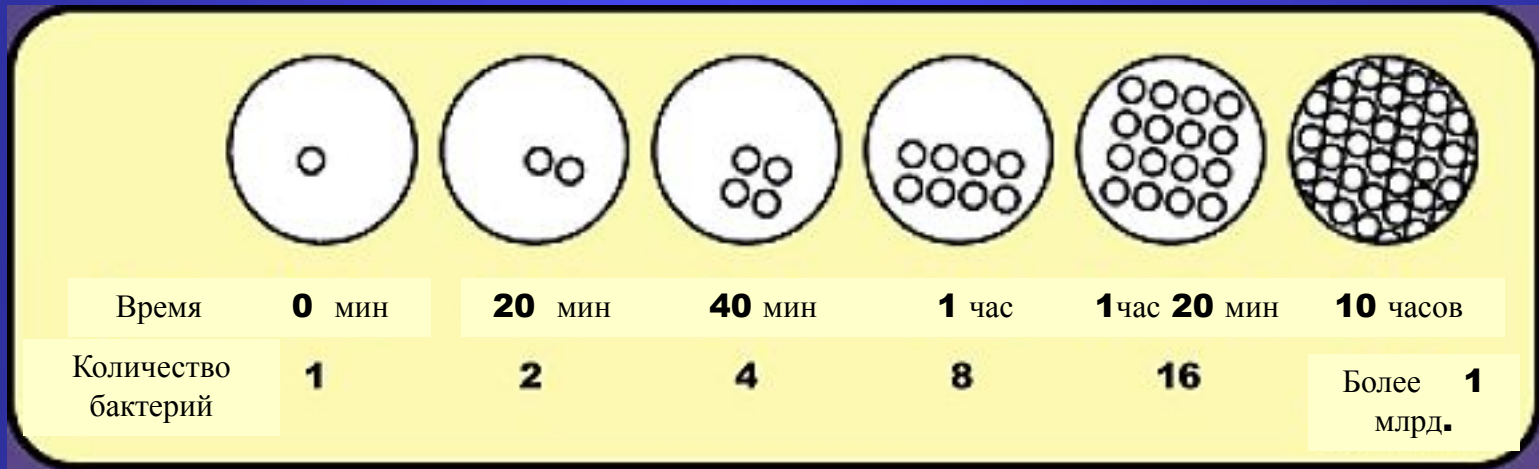
- Некоторые бактерии – выживают при замораживании
- Некоторые - формируют споры
- Некоторые - портят продукты; другие – вызывают болезни
- Некоторые производят токсины,  
вызывающие заболевания





# 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**



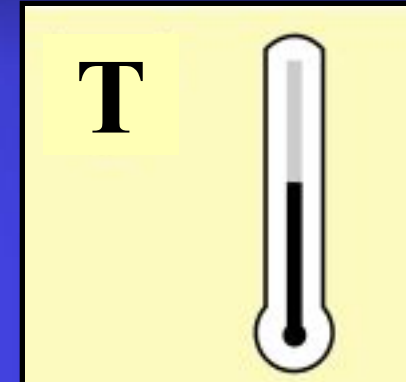


# Условия роста бактерий

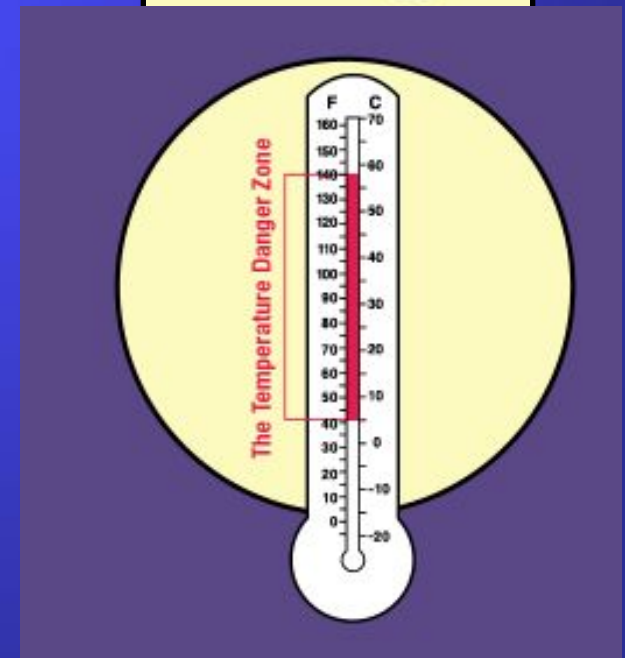
## Температура

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**



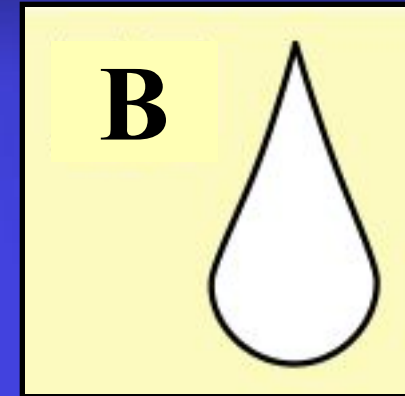


## Условия роста бактерии

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
- 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

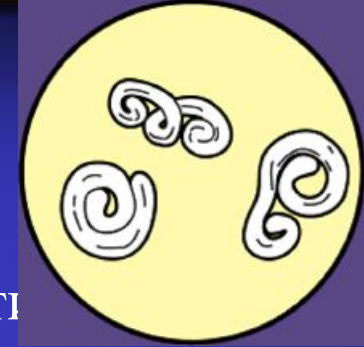
### Предотвращение

- 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

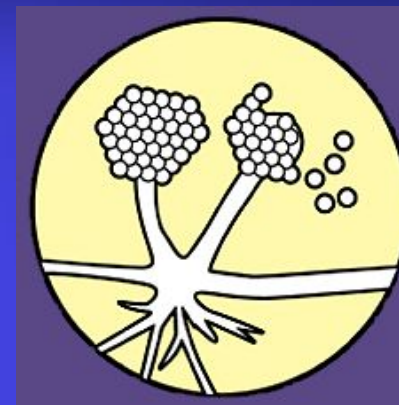
- Трихинеллез
- Анизакиаз
- Лямблиоз
- Токсоплазмоз
- Кишечный криптоспориديоз
- Циклоспориаз



# 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](http://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

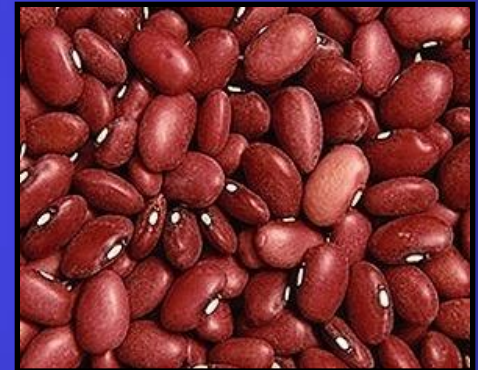
## Растительные токсины

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](http://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

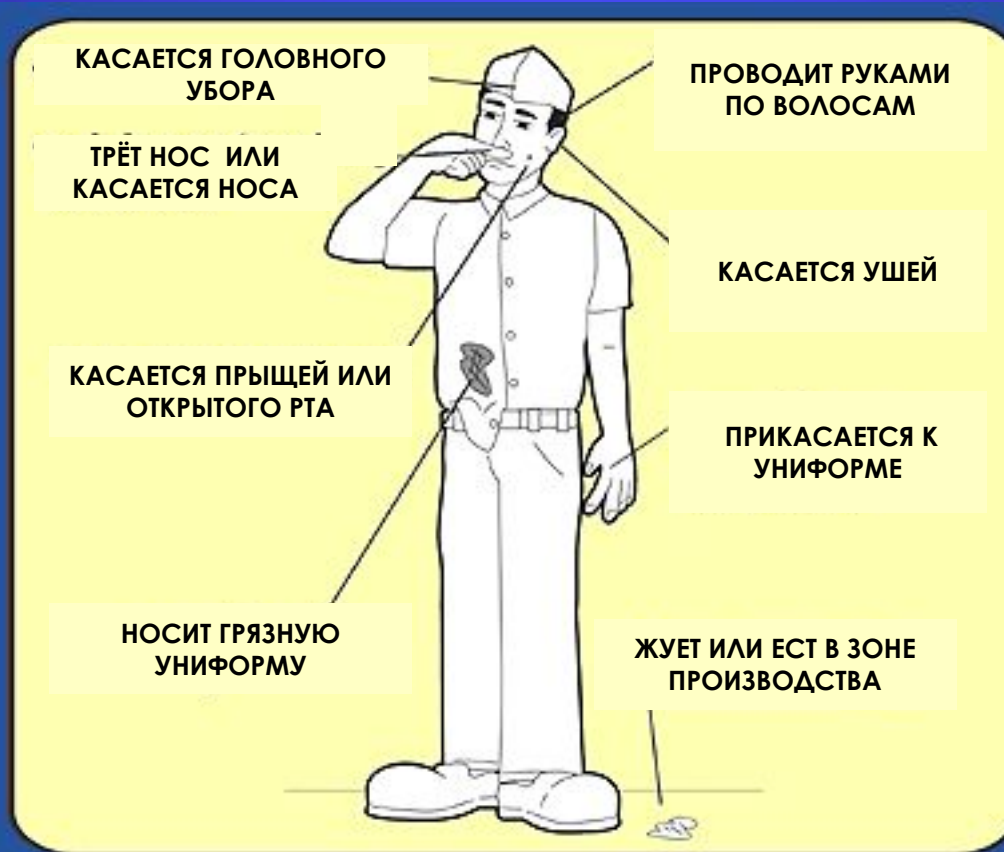


Покрытые лаком длинные ногти, кольца



## 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](http://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](http://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



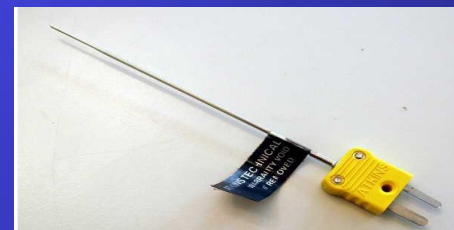
Для тостера



Для **УНС** и тостера



Для измерения жидкостей

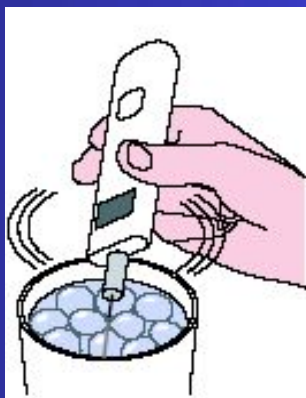


Измеряет внутреннюю температуру продукта



## 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**

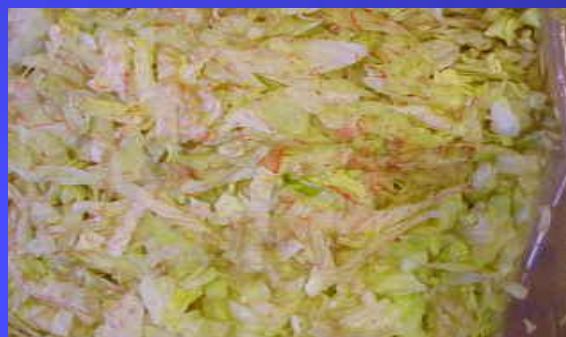


## Приемка овощей

Принять



Отказаться

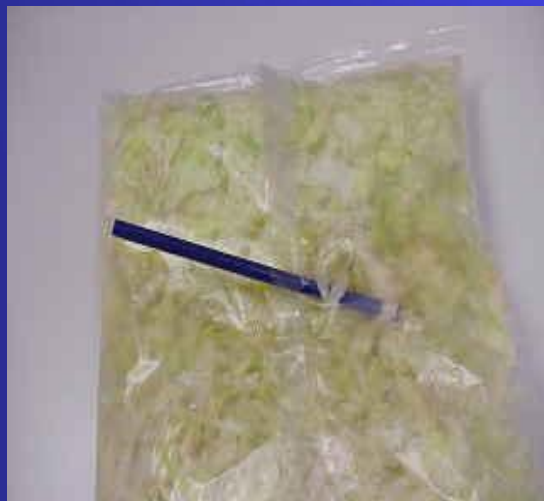
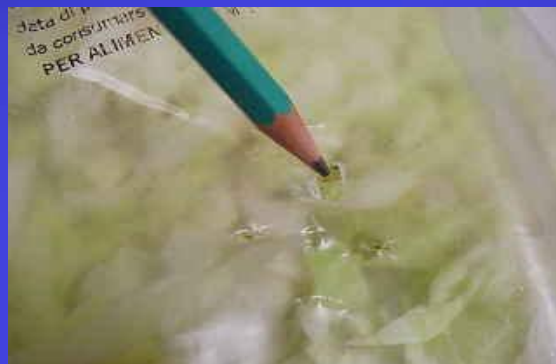


Температура доставки **+1...+4°C**



# 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](http://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](http://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](http://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







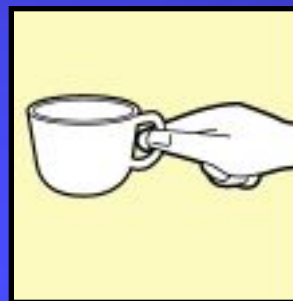
# Правильно и неправильно



Правильно



Неправильно



Правильно



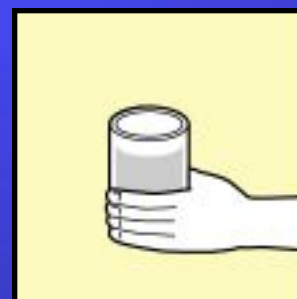
Неправильно



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](http://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:

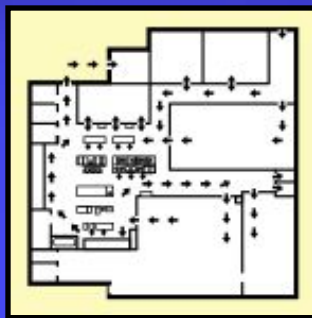
- Выявлять продукты и процедуры, наиболее опасные в плане пищевых заболеваний
- Разрабатывать процедуры, снижающие риск пищевых заболеваний
- Отслеживать выполнение и эффективность процедур, обеспечивающих безопасность пищи
- Проверять, является ли продаваемая в ресторане пища стабильно безопасной



# Базовые программы НАССР



Правила личной гигиены



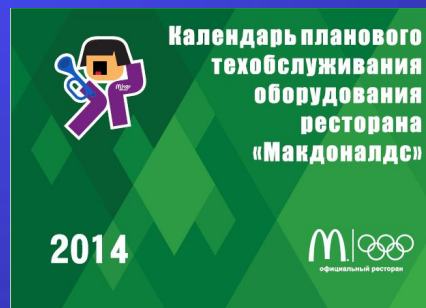
Соблюдение норм проектирования и строительства



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](http://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](http://www.nraef.org)



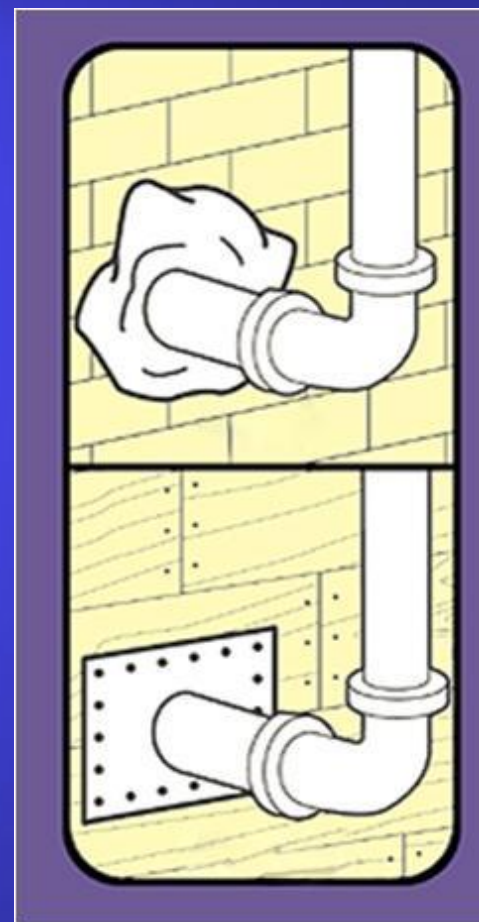
## Борьба с вредителями

- 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](http://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):

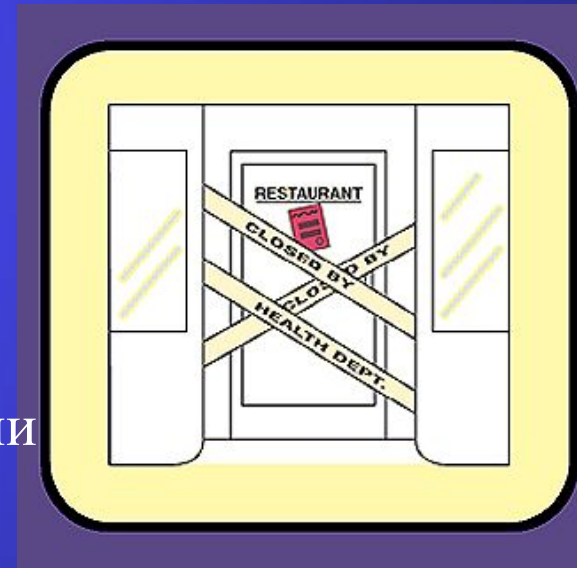
- Покажите только запрашиваемые документы
- При отборе проб продуктов на анализ, проведите параллельный отбор продуктов, заполните КЛН по отбору проб
- Вызовите представителя лаборатории «Минресурсэкспертиза» (для ресторанов Московского региона)
- Проведите все рекомендованные мероприятия



## 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](http://www.nraef.org)