Контрольно-проверочные листы Международный опыт Предложение

Ирина Коршунова
Директор отдела обеспечения и гарантии качества
Директор по взаимодействию с государственными органами
Макдоналдс Россия

13 декабря 2017

Законодательная база

- Кодекс Алиментариус – это свод международных пищевых стандартов, принятых Между-народной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам (Комиссией «Кодекс Алиментариус»).
- Стандарты Кодекса охватывают основные продукты питания – как обработанные и полуфабрикаты, так и необработанные.
- Кроме того,в той мере, в какой это необходимо для достижения принципиальных целей Кодекса –охраны здоровья потребителей и содействия добросовестной торговле пищевыми продуктами, представлены материалы, используемые при последующей переработке пищевых продуктов.
- Кроме стандартов на отдельные виды продукции, кодекс содержит общие стандарты, регламентирующие вопросы маркировки продукции, пищевой гигиены, пищевых добавок, содержания пестицидов, и процедуры исследования безопасности пищевых продуктов и биотехнологий.

Законодательная база

- ISO 22 000
- **ГОСТ Р ИСО 22000-2007**

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

- ISO/TS 22 002-2:2013 – поддерживать системы управления направленные на выполнение требований ISO 22 000
- **ГОСТ 56746-2015/ ISO/TS 22 002-2:2013 “Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание”**
- **ГОСТ Р 56766-2015 “Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации (DIN 10506:2012, NEQ)**

Законодательная база

- Директива93/43/ЕС от 14 июня 1993 Совета Европы по гигиене продуктов питания

- **ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»**[
- **ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»**

Риск ориентированный подход
Реальный риск , а не теоретический

ЧТО, а не КАК

							да	нет
1	**Здание**	a	Инфраструктура			Предприятие общественного питания , помещение , где оно расположено не является источником загрязнения продукции		
						Здание не имеет повреждений		
						Здание и его помещения должны иметь надежную конструкцию.		
						Краска не облетает, отсутствуют выбоины.		
						Нет протечек, нет скопления стоячей воды		
		b	**Рабочая зона/Производственная среда (зона хранения, подготовки, приготовления пищи)**	1	**Общие требования**	Технологические потоки в рабочей зоне организованы , чтобы избежать перекрестного заражения, загрязнения		
						Все производственные помещения спланированы , чтобы иметь возможность осуществления регулярной уборки и		
						Зона приемки товаров (сырья, ингредиентов, упаковки и т.д) должна быть защищенной и чистой, обеспечить		
						Разработаны и предпринимаются эффективные меры по предотвращению перекрестного загрязнения		
						Разработана и действует политика по стеклу		
						Разработаны и действуют процедуры по обращению с опасными ингредиентами, такими как аллергены		
				2	**Места, участки для приготовления пищи**	Участки для работы с сырьем, пищевыми ингредиентами, продуктами соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям		
						Материалы, из которых сделаны полы, потолки, стены изготовлены из моющихся материалов и не иметь		
						Участки поддерживаются в чистоте		
						Предусмотрена дренажная система, особенно в зонах где большой объем технологических операций, постоянное перемещение персонала и оборудования (например : душевые, зоны мытья посуды, инвентаря)		
						Окна или иные открывающиеся стеклянные проемы должны быть защищены (чтобы предотвратить попадание стекла, в случае боя , предотвратить попадание насекомых)		
		c	**Освещенность и вентиляция**			Система освещения обеспечивает безопасные рабочие условия и соблюдение санитарно-гигиенических правил		
						Все осветительные приборы исправны и работают		
						Осветительнче приборы защищены (имеется защитная арматура, плафоны и до)		
						Осветительные приборы чистые и легко поддаются уборке		
						Система вентиляции обеспечивает безопасные рабочие условия		
						Вентиляция обеспечивет установленные для конкретных помещений требования к температуре и влажности		
						Вытяжка работает, система спроектирована и поддерживает требования к конкретному технологическому		
						Вытяжные устройста,вентиляционная система чистые и легко очищаются		
		d	**Санитарно- гигиеническое оборудование**			Санитарно-техническое оборудование для личной гигиены и туалеты		
						Имеются раздевалки, они чистые и в достаточном количестве		
						Достаточное количество туалетных комнат		
						Достаточное количество раковин для мытья рук, сушилок (или бумажных полотенец)		
		e	**Техническое обслуживание**			Программа работы с оборудованием, техническое обслуживание		
						Программа профилактического обслуживания оборудования		
						В процессе ремонта оборудования, пища должна быть защищена		
						Все средства используемые для ремонта оборудования, при проф. осмотре должны быть безопасны для пищи (пищевые смазочные материалы, в случае потенциального риска попадания в продукт)		
						Работники , обслуживающие оборудование, должны следовать правилам гигиены		

2	**Водоснабжение**	a	**Питьевая вода**	Вода используемая для приготовления еды, мойки инвентаря, оборудования, рук и всего, что контактирует с пищей, должна быть питьевого качества		
				Если используются резервуары для хранения воды, разработана программа технического обслуживания резервуаров		
				Водяные фильтры имеют дату установки и дату , когда необходима замена. Фильтры своевременно заменяются и обслуживаются		
				Пар изготавливается из питьевой воды		
		b	**Лед**	Пищевой лед безопасен		
				Для приготовления льда используется питьевая вода		
		c	**Не питьевая вода**	Вода не питьевого качества (техническая вода) используется только для мойки материалов, поверхностей, не контактирующих с пищей, продуктами		
3	**Оборудование и инвентарь**			Оборудование и инвентарь изготовлены из материалов предназначенных для контакта с пищевыми продуктами (не впитывающие, совместимые с продуктом и моющими и дезинфицирующими средствами)		
				Оборудование и инвентарь чистые и в хорошем состоянии (без сколов, трещин, зазоров)		
				Для каждой единицы оборудования есть программа тех обслуживания, для измерительных приборов (влияющих на безопасность пищи и или обеспечивающих соответствие требованиям законадательства) - поверка с подтверждающими записями		
				Оборудование и инвентарь должны легко мыться и дезинфицироваться		
				Термометры для измерения температур исправны		
				Термометр дезинфицируется, если используется для измерения температуры перед подачей блюда, продукта		

4	Персональная гигиена	a	Общее, обучение			Персонал обучен согласно должностным обязанностям		
		b	Здоровье	i	Общее	Персонал проходит обязательные медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в соответствии с законодательством РФ.Обучение задокументировано.		
				ii	Медицинские осмотры	Перед началом работы на участке работы с продуктом, пищей работники должны быть осмотрены на предмет отсутствия признаков заболевания, порезов, ран		
				iii	Инфекционные заболев	Персонал должен информировать руководство о всех случаях недомогания и или заболеваниях. Работники не допускаются к работе с пищей, если предполагается или известно, что они являются носителем заболевания, передающихся через пищу		
				iv	Порезы, раны	Любые порезы, раны, ожоги, повреждения на руках должны быть закрыты (предпочтительно голубым пластырем) или		
		c	Личная гигиена	i	Общее	Работники должны соблюдать чистоту, правила личной гигиены		
						Прием пищи, жидкости, жевание резинки, курение или использование табака разрешены только в специально отведенных местах вдали от участков приготовления, обслуживания, хранения и мойки.		
						Должна быть чистая униформа, санитарная одежда, включая защиту волос, бород. Чистая обувь.		
						Обеспечено раздельное хранение чистой и грязной санитарной одежды		
						Персонал, участвующий в процессе приготовления не должен носить украшения с камнями, часы (кроме обручальных колец без камней)		
						Ногти на руках короткие, без лака, чистые (без накладных ногтей).		
				ii	Мойка рук	Работники руки моют правильно, регулярно и в соответствующее время.		
						Раковины для мытья рук оборудованы. Имеется в наличии горячая вода, мыло, дезинфектант, сушилка или бумажные		
				iii	Перчатки	Если перчатки используются, они должны быть изготовлены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами		
						Процедура мытья рук выполняется несмотря на использование перчаток		
						Рваные , поврежжденные перчатки не используются		
						Должна быть определена процедура замены перчаток		
		d	Поведение персонала			Одежда, личные вещи, канцелярские товары не должны находиться в зоне , участке приготовления , хранения пищевой продукции		
5	Управление закупками					Предприятие должно установить критерии оценки поставщиков и вести запись об их соответсвии		
						Сырье, ингредиенты, упаковка и др поступающие материалы должны быть проверены при приемке. Приняты меры по предотвращению загрязнения готовых блюд в процессе приемки товаров.		
						Вся поступающая продукция, ингредиенты , упаковка должны сопровождаться документами согласно требованиям законодательства		
						На предприятии введена и действует система прослеживаемости		

6	Хранение и транспортиро	a	Хранение	Продукция не хранится на полу, коробки с продукцией не приставлены вплотную к стенам и потолку.		
				Коробки с продукцией не повреждены, внутренняя упаковка, если присутствует, не повреждена		
				Все продукты имеют маркировку и срок годности не истек		
				Контейнеры , емкости для хранения чистые и если в них хранится продукт, ингредиенты - промаркированы		
				Продукция хранится в соответствии с принципами товарного соседства		
				Соблюдается принцип ротации продукции		
				Пищевые стаканы, контейнеры и др утварь не используется для хранения моющих и дез средств, других химикатов		
				Все химические средства, моющие и дезинфицирующие средства хранятся отдельно от пищи		
				Опасные отходы хранятся отдельно		
		b	Холодильники, морозильники	Холодильное и морозильное оборудование в исправном состоянии и оснащено устройствами для измерения , контроля температуры		
				Холодильники, морозильники поддерживаются в чистоте, они хорошо организованы.		
				Температура продукции в холодильнике поддерживается в диапазоне+ 0,1+7С, верхний предел может быть снижен до		
				Температура продукции в морозильнике поддерживается не выше минус 18С		
		c	Транспортировка	Транспортные средства предназначены и пригодны для транспортировки пищевых продуктов, чистые.		
				Транспортные средства обордованы холодильными, морозильными камерами и поддерживают требуемую температуру в процессе транспортировки		
		e	Управление несоответсвующей продукцией (несоответствие требованиям законодательства)	Разработана процедура блокировки и при необходимости отзыва продукции в случае выявления несоответствий.Персонал обучен.		
7	Очистка и дезинфекция			Чистящие , моющие и дезинфицирующие средства должны быть пригодны для применения по назначению и использоваться в соответсвии с инструкцией производителя		
				После окончания работы или по мере необходимости проводится уборка помещения		
				Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря осуществляется в соответствии с интрукциями предприятия		
				Имеются раковины для мытья посуды, инвентаря или посудомоечные машины		
				После обработки мелкие предметы и инвентарь должны быть высушены		
				Используется цветовая маркировка или иной способ идентификации для разделения инвентаря для мойки, тряпочек для протирок между "чистой" и "грязной" зоной, сырым и готовым продуктом		

8	Управление отходами			Удаление отходов должно быть своевременно, чтобы избежать возможного загрязнения, заражения пищи		
				Контейнеры, бачки для сбора и удаления отходов должны быть чистые, для пищевых отходов -с крышками		
				Хранение отходов запрещено в зоне, на участках обработки пищевой продукции, зонах ее хранения		
				Контейнеры для мусора опустошаются по мере необходимости		
				Контейнеры с отходами или специальное выделенное помещение должны быть расположены отдельно от мест хранения пищевой продукции.		
				В данном помещении, участке должна быть вентиляция, освещение, должна быть защита от грызунов и насекомых.		
9	Борьба с вредителями и нахождение животных	a	Борьба с вредителями	На предприятии должна быть документально оформленная и внедренная программа борьбы с вредителями, как внутри помещения так и на прилегающей территории (в случае, если она относится к данному предприятию) Отсутствуют следы вредителей внутри помещения.		
				Все используемые химические средства должны быть одобрены для применения и их применение должно быть задокументировано.		
				Осуществляется регулярная проверка внешними организациями или обученным и имеющим право на проведение таких осмотров сотрудником (согласно требованиям законодательства) с письменной отметкой		
				Предприятие пренимает привинтивные меры для защиты от проникновения вредителей (наружные двери, имеют экраны, плотно закрываются, на окнах имеется сетка и т.д)		
				Ловушки идентифицированы, очищены.		
		b	Домашние животные	Не допускается нахождение домашних животных в предприятии общественного питания, торговли, где хранится , обрабатывается пищевая продукция		
10	Управление			На предприятии должно быть определено лицо ответственное за ежедневную , рутинную деятельность, организацию процесса		
11	Документация и ведение записей			Вся информация , касающаяся пищевой безопасности (обучение персонала, гигиена, здоровье персонала, борьба с вредителями, гигиена резервуаров для воды, ППК , контроль температур, записи ККТ и другие по необходимости) документируется и хранится		
12	Размораживание			Продукция размораживается в соответствии с рекомендациями производителя или отраслевыми стандартами		
				Оттаявшая продукция повторно не замораживается		
13	Подготовка	a	Свежие овощи и фрукты	Обработка свежих овощей осуществляется в специально выделенной зоне, участке		
				Мойка овощей, фруктов проводится в специально выделенной раковине. Допускается мойка овощей и фруктов в раковине для мойки другой продукции или инвентаря в случае проведения предварительной обработке (мойки и дезинфекции) данной раковины.		
				Обработка овощей и фруктов проводится в солевом растворе.		
		b	Другое сырье, ингредиенты			

14	Приготовление		Все продукты доготавливаются учитывая требования для обеспечения безопасности. Температура проверяется поверенным термометром		
			Температура внутри говяжьих и свиных рубленных изделий после доготовки не ниже 69С		
			Температура внутри куриных полуфабрикатов не ниже 74С		
			Температура внутри цельной рыбы не ниже 66С		
			Температура внутри рыбных котлет не ниже 71С		
			Для предотвращения перекрестного загрязнения при обращении с сырым и готовым продуктом (мясом, рыбой, курицей, полуфабрикатами из них, сырыми яйцами и т.д) используются перчатки, щипцы, лопатки или другой отдельный		
			Лопатки, щипцы, другой инвентарь должен иметь маркировку.		
			В случае использования сырых яиц они должны быть обработаны в растворе кальционированной соды , хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих растворах, если не используются мытые и дезинфицированные яйца промышленного производства.		
			Разделочные доски должны иметь маркировку (маркировка должна обеспечивать идентификацию инвентаря по его назначению). Доски для сырой продукции не могут использоваться для готовой продукции.		
		b Фритюрницы	Качество фритюра должно регулярно проверяться . Могут использоваться 3М полоски, приборы TESTO, EBRO или другие зарегестрированные методики проверки количества полярных соединений , свободных жирных кислот. Уровень свободных жирных кислот не должен превышать 1%		
			При проверке качества фритюра также оценивается запах,цвет, вкус, наличие остатков компонентов.		
			Корзины или другой инвентарь для приготовления продукции во фритюре не имеют повреждений		
15	Хранение продукции, охлаждение		Если после окончания варки, жарки, тепловой кулинарной обработки продукция сразу не употребляется, ее необходимо охладить или поддерживать температуру не менее 63С		
			Охлаждение: в течении 2 часов до 10С, охлажденный продукт хранить при температуре не выше 4С		
			Охлажденные продукты хранят не более 24 часов, если нет иных результатов исследований , обосновывающих другой срок хранения		
			Готовые блюда замораживаются максимально быстро после охлаждения и хранятся при температуре не выше минус 18С		
			Осуществляется контроль температуры продукта при хранении		
			Замороженные блюда размораживаются при температуре не выше 4С и повторно не замораживаются		
			Обеспечивается маркировка даты , времени охлаждения, даты замораживания		
16	Порционирование		Порционирование блюд в охлаждаемой зоне или в зоне с комнатной температурой не более 30 мин		
	Разогрев		Разогрев блюд должен происходить быстро. Температура внутри разогретого блюда не менее 75С. Реализация блюд при температуре не ниже 63С		
	Реализация		Не реализованные блюда должны быть уничтожены. Их нельзя подвергать повторному разогреву , охлаждению или		
	Отпуск		Для предприятий самообслуживания: хранение готовых горячих блюд при температуре выше 63С не более 6 часов		
			Для предприятий самообслуживания: хранение готовых холодных блюд при температуре выше 4С не более 6 часов		
			Для предприятий самообслуживания: хранение готовых холодных блюд при температуре 4С-10С не более 2 часов		
			Свежеприготовленные блюда не смешиваются с блюдами на раздаче, за исключением, когда температура блюд одинакова: более 63С для горячих и менее 4С для холодных		
17	Кондитерские изделия		Кондитерские изделия		
			Для изготовления кондитерских изделий с кремом из сливочного масла, молочной продукции выделено отдельное		
			Кондитерские изделия(если не подаются в теплом виде) поддерживаются в соответствующем охлажденном состоянии с этикетками с указанием срока годности.		
18	HACCP		Разработан план по обеспечению безопасности продукции, блюд HACCP		
			Все критические замеры производятся и записываются с подписью		
			Температура продуктов, блюд соответствует заданным лимитам		
			При отклонении от заданных лимитов указызаны корректирующее действия		

# вопроса 2017	ПРОВЕРКА ПРОЦЕДУР ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩИ	ДА	НЕТ
	Мытье рук, предотвращение перекрестного заражения и запасы дезинфицирующих средств		
FS1	Все необходимые и утвержденные принадлежности для мытья рук имеются около всех раковин для мытья рук. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	[ ] Краны плохо работают [ ] Диспенсер мыла пустой/не работает [ ] Не идет теплая вода [ ] Нет бумажного полотенца/работающей сушилки для рук [ ] Нет дезинфицирующего средства для рук [ ] Подход к раковине для мытья рук затруднен [ ] Раковина для мытья рук используется для других целей [ ] Раковиной для мытья рук/кранами невозможно воспользоваться		
FS2	Руки моются должным образом с соблюдением соответствующих процедур и в соответствующее время. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	[ ] Руки не моются каждый час [ ] Нет отметки в почасовом листе проверки мойки рук [ ] Руки не моются после посещения туалета/перерыва [ ] Руки не моются после обращения с сырой продукцией [ ] Руки не моются после того, как работник убирал мусор, трогал лицо, волосы, подобрал что-то с пола и т.д. [ ] Вода слишком холодная/слишком горячая [ ] Раковиной для мытья рук/кранами невозможно воспользоваться		
FS3	Соблюдаются процедуры использования одноразовых голубых или цветных перчаток для предотвращения перекрестного заражения при работе со всеми сырыми продуктами из мяса или птицы. При работе с сырыми продуктами используется специальный инвентарь (например, желтая лопатка используется только для разбивания яичного желтка). Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	[ ] Перчатки не выбрасываются после использования / используются повторно [ ] Желтая лопатка для разбивания яичного желтка отсутствует [ ] Желтая лопатка используется для других продуктов, кроме сырых яиц [ ] Для разбивания яичного желтка используются другие инструменты, помимо желтой лопатки [ ] Не используются перчатки на гриле при работе с сырыми продуктами и полуфабрикатами		
FS4	Одноразовые перчатки используются для приготовления салатов? Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	[ ] Руки не моются перед надеванием новой пары перчаток [ ] При приготовлении салатов перчатки не используются [ ] Перчатки не переодеваются при их повреждении/заражении [ ] Перчатки не выбрасываются после снятия / используются повторно [ ] Перчатки не меняются и руки не моются при загрязнении		
FS5	Ведра с дезинфицирующими полотенцами содержат дезинфицирующий раствор правильной концентрации. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	[ ] Не подготовлено ведро с дезинфицирующими полотенцами [ ] В ведре отсутствует дезинфицирующий раствор [ ] Ведра не промаркированы [ ] Недостаточно полотенец в только что приготовленном ведре (максимум 40 полотенец на ведро) [ ] Использованные полотенца хранятся вместе с чистыми [ ] Ведро грязное [ ] Дезинфицирующий раствор неправильной концентрации [ ] Дезинфицирующий раствор не меняется по мере его загрязнения, превышения срока его использования		

FS6	Все лотки UHC, приспособления для гриля, для заправочного стола, держатели приспособлений моются и дезинфицируются минимум раз в 4 часа (задняя мойка, дозаторы мыла/химических средств работают исправно). Все необходимые химические средства и инвентарь должны быть в наличии. Растворы химических средств имеют правильную концентрацию. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	[ ] Лотки UHC, приспособления и держатели грязные [ ] Мелкое оборудование/держатели/приспособления не моются и дезинфицируются каждые 4 часа [ ] Задняя мойка/Посудомоечная машина неисправны [ ] Менеджеры не контролируют мойку мелкого оборудования/держателей/приспособлений каждые 4 часа [ ] Грязное мелкое оборудование/держатели/приспособления находятся на задней мойке дольше 4 часов		
FS7	Использованные продезинфицированные полотенца и полотенца для гриля или производства напитков, должны быть помещены в ведра для грязных полотенец после употребления и не должны оставаться на кухонных поверхностях.	1	0
	Стандарты температуры и средства контроля		
	Попросите менеджеров ресторана продемонстрировать процедуры для вопросов FS8 - FS15. Это поможет ответить на вопрос FS16.		
FS8	Цифровой термометр откалиброван и работает надлежащим образом. Если нет, укажите все причины из перечисленных ниже:	1	0
	[ ] Нет в наличии всех необходимых щупов [ ] Термометр не откалиброван [ ] Иглы сломаны [ ] Используется термометр от неутвержденного поставщика		
FS9	Охлажденные продукты внутри всех холодильников имеют температуру 4°C или ниже (включая емкость для коктейлей/мороженого). Если нет, укажите все холодильники из перечисленных ниже, имеющие неправильную температуру:	1	0
	[ ] Холодильная камера [ ] Холодильник на кухне [ ] Заправочный стол [ ] Пригрильный холодильник [ ] МакКафе 1 [ ] МакКафе 2 [ ] Емкость для коктейлей/мороженого [ ] Холодильник в зоне напитков [ ] Холодильник для салатов [ ] Другое		
FS10	Температура воздуха во всех фризерах -18°C или ниже. Фризеры, использующиеся для вторичного хранения продуктов, поддерживают продукты в замороженном состоянии. Если нет, укажите все фризеры из перечисленных ниже, имеющие неправильную температуру:	1	0

	[ ] Морозильная камера [ ] Морозильник на кухне [ ] Настенный морозильник на кухне [ ] Пригрильный морозильник [ ] Фризер для хранения картофеля [ ] Морозильник картофелефасовочной машины		
FS11	Внутренняя температура доготовленных котлет для Филе-о-Фиш 71°C и выше.	1	0
	Если хотя бы один из вопросов FS12-FS15 не выполнен, результат по Безопасности Пищи "Неприемлемо". Убедитесь, что проверили полную партию продукта для каждой секции гриля или фритюрницы, в которой готовился продукт.		
FS12	Внутренняя температура доготовленных котлет из говядины должна составлять 70°C и выше.	1	0
FS13	Внутренняя температура куриных продуктов после приготовления должна составлять 74°C и выше (только для продуктов из сырой курицы).	1	0
FS14	Внутренняя температура доготовленных мясных котлет для меню завтрака должна составлять 70°C и выше для котлет из говядины или свинины и 74°C и выше для котлет из сырой курицы.	1	0
FS15	В доготовленных яйцах для МакМаффинов желток желеобразный (не растекается). Внутренняя температура яиц должна составлять 80°C или выше. Внутренняя температура омлета должна составлять 70°C и выше.	1	0
	Процедуры, стандарты и обучение		
	Если хотя бы один из вопросов FS16 или FS25 не выполнен, результат по Безопасности Пищи "Неприемлемо".		
FS16	Менеджеры (или ответственный за заполнение ЕКЛБП) прошел обучение по его заполнению и может продемонстрировать, как правильно выполнять процедуры из ЕКЛБП.	1	0
FS17	Все менеджеры проходят обучение по Безопасности Пищи в соответствии с местными требованиями или минимальными требованиями Макдоналдс. Если нет, укажите ниже:	1	0
	[ ] Документы, подтверждающие прохождение обучения по Безопасности Пищи заполнены не надлежащим образом		
	[ ] В файле нет документов, подтверждающих обучение по Безопасности Пищи		
	[ ] Срок проведения обучения по Безопасности Пищи устарел и необходимо повторное обучение		
	[ ] Не все менеджеры прошли обучение по Безопасности Пищи		
	[ ] Другое		
FS18	Должны иметься ЕКЛБП, как минимум, за последние 60 дней. Они должны быть правильно заполнены.	1	0
FS19	Должны иметься, как минимум, 2 последних ежемесячных чек-листа по Безопасности Пищи. Чек-листы должны быть заполнены правильно.	1	0

FS20	Открытые упаковки с пищей, хранящейся на складе, в холодильниках и морозильниках, закрыты/завернуты и хранятся с соблюдением надлежащих процедур. Если нет, отметьте какой продукт хранится без соблюдения надлежащих процедур:	1	0
	[ ] Котлеты из говядины [ ] Куриные продукты [ ] Рыба [ ] Мясные котлеты для меню Завтрака [ ] Картофель фри/Картофель по-деревенски/Продукты из картофеля [ ] Булки/Хлебопродукты/Кондитерские изделия [ ] Овощи [ ] Сыр/Молочные продукты [ ] Другое		
FS21	Соблюдаются сроки хранения всех охлажденных продуктов. Если нет, отметьте продукт для которого не соблюдается срок хранения:	1	0
	[ ] Овощи [ ] Сыр/Молочные продукты [ ] Соусы [ ] Другое		
FS22	Вторичные сроки хранения охлажденных продуктов, хранящихся при комнатной температуре и в холодильниках, указаны и соблюдаются. Если нет, отметьте продукт для которого не соблюдаются процедуры вторичного хранения:	1	0
	[ ] Овощи [ ] Сыр/Молочные продукты [ ] Соусы [ ] Другое		
FS23	Остатки нагретых продуктов выбрасываются (включая молочные смеси, извлеченные из машины для приготовления мороженого/коктейлей с пастеризацией).	1	0
FS24	Обучение и верификация работников по Безопасности Пищи (поддержание чистоты, санитарии и безопасности продуктов) проводится в соответствии с местными требованиями или минимальными требованиями по безопасности пищи Макдоналдс.	1	0
FS25	Программа защиты от грызунов и других вредителей существует и работает эффективно. Здание ресторана, помещение для мусора, линия МакАвто и прилегающая территория ресторана не заражены крысами, мышами, насекомыми и птицами. Проверьте любые признаки заражения и что ресторан защищен от заражений. Если имеются признаки наличия грызунов и других вредителей, вопрос считается неотвеченным. В комментариях запишите все свои наблюдения.	1	0
FS26	Просмотрите результаты последних проверок по Безопасности Пищи, выполненные внутренними и внешними проверяющими. Все выявленные нарушения по Безопасности Пищи должны быть исправлены.	1	0
FS27	Все пищевые продукты, упаковка, оборудование (включая посуду), моющие и дезинфицирующие средства поступают от одобренных поставщиков. Если нет, укажите причины ниже:	1	0
	[ ] Продукты от неодобренных поставщиков		
	[ ] Упаковка от неодобренных поставщиков		
	[ ] Оборудование от неодобренных поставщиков		
	[ ] Моющие и дезинфицирующие средства от неодобренных поставщиков		
FS28	Химические средства хранятся отдельно от пищевых продуктов.	1	0
	ВСЕГО БАЛЛОВ	**/28**	

СПАСИБО

ВОПРОСЫ?