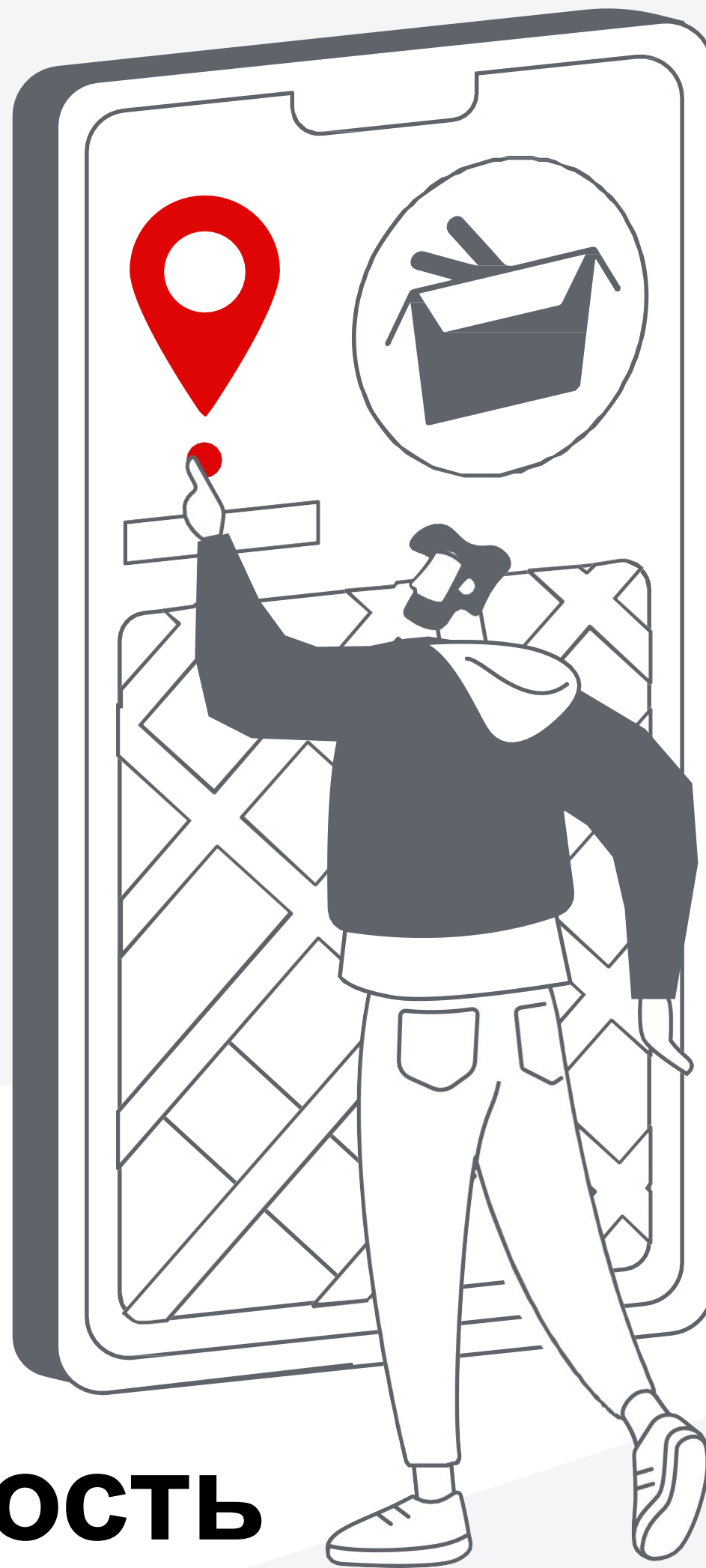


ДОСТАВКА



RESTART

Преподаватель
Зайцева Юлия

Пищевая безопасность



ДОСТАВКА
RE
START


LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START



LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START



LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START


LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START


LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА
RE
START


LETSMANAGE
consulting



Что такое пищевая безопасность?

Пищевая безопасность означает, что хранение, первичная обработка сырья, приготовление и сервировка пищевой продукции осуществляются таким образом, что исключают риск загрязнения продукта патогенной микрофлорой, токсинами, вредными химическими веществами или физическими объектами.



транспортировка



хранение



ИСТОЧНИКИ
СКОВ
ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ



сервировка блюд

приготовление блюд



ДОСТАВКА

RE
START

личная гигиена



**обработка
посуды**



**ИСТОЧНИКИ
СКОВ
ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ**



**работа с
отходами**



наличие вредителей


LET'SMANAGE
consulting



Поточность – маршруты движения сырья, заготовок, готовых блюд и персонала. Нарушением является когда эти потоки пересекаются между собой.

1

Сырье

Готовая продукция

Отходы

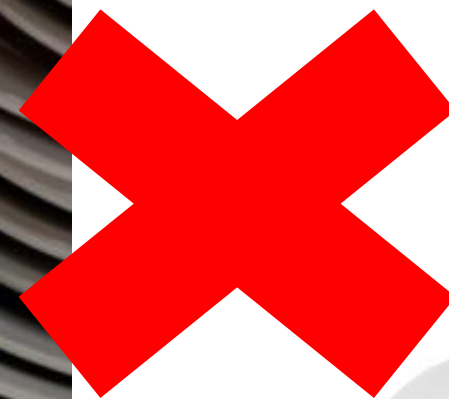


2

Грязная посуда



Чистая посуда



ДОСТАВКА

RE
START

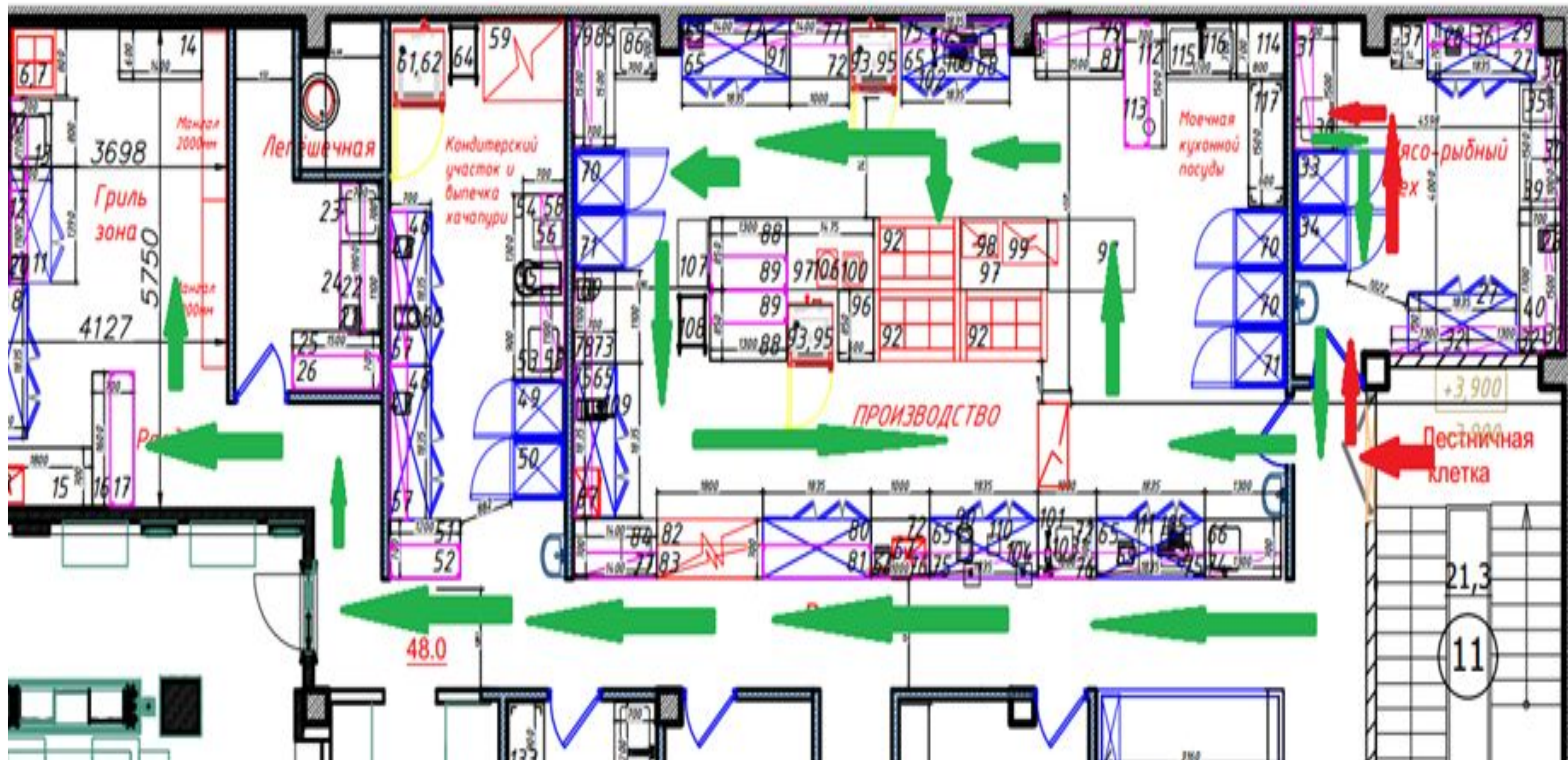
LET'SMANAGE
consulting



Необработанное мясо, поступает в ресторан до открытия ресторана с 09.00 до 10.00



Обработанное мясо, помещается в пищевые контейнеры с крышками и далее распределяется по цехам



Для контроля и предотвращения неправильного обращения:

- Проводятся внутренние проверки, проверки надзорных органов и лабораторный контроль (ППК)
- Проводится обучение персонала
- Осуществляется ежедневный мониторинг деятельности



Что такое Программа Производственного Контроля (ППК)

Документ, в котором изложена краснота исследований и проб.

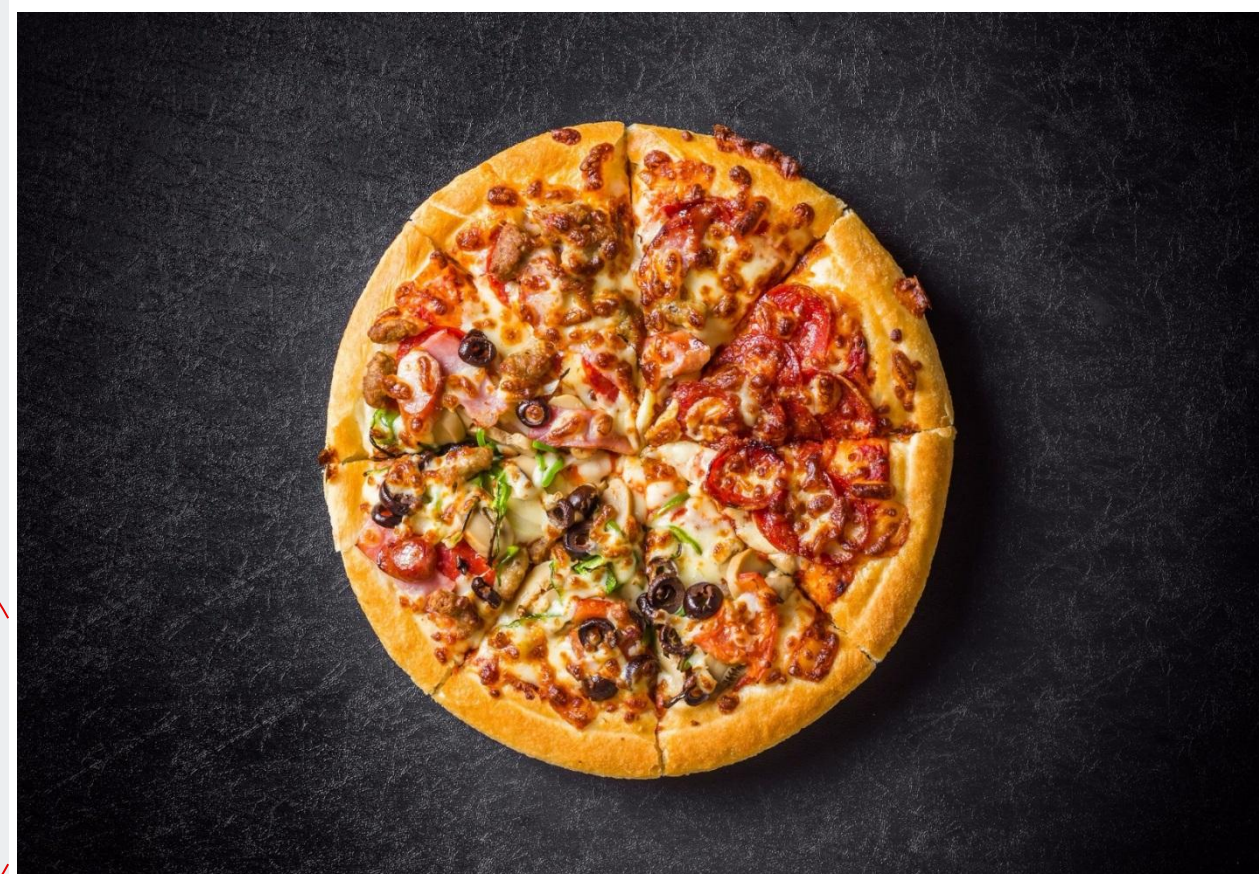
Программы производственного контроля позволяют отслеживать соблюдение санитарных правил с целью обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды обитания со стороны объектов производственного контроля



ДОСТАВКА

RE
START

Персонал и производственные



Готовая продукция и

Кухонная посуда



ОБЕКТЫ
ПРОИЗВОДСТВЕ
ННОГО
КОНТРОЛЯ



Вода

LET'SMANAGE
consulting



Чек-лист приемки товара:

- ✓ Наличие сопроводительной документации
- ✓ Температура в соответствии указанной на этикетке производителя
- ✓ Упаковка – проверить целостность первичной и вторичной упаковок.
На мясе без упаковки – наличие клейма
- ✓ Товар в сроках годности
- ✓ Запах естественный, приятный, без признаков порчи
- ✓ Цвет естественных, без потемнений (у рыбы жабры яркие, глаза без помутнения)
- ✓ Текстура
Для мяса, птицы, рыбы – упругая, при нажатии восстанавливается
Для овощей и фруктов – плотная, без мягких участков.

При несоответствии любого из параметров – продукцию не принимать!



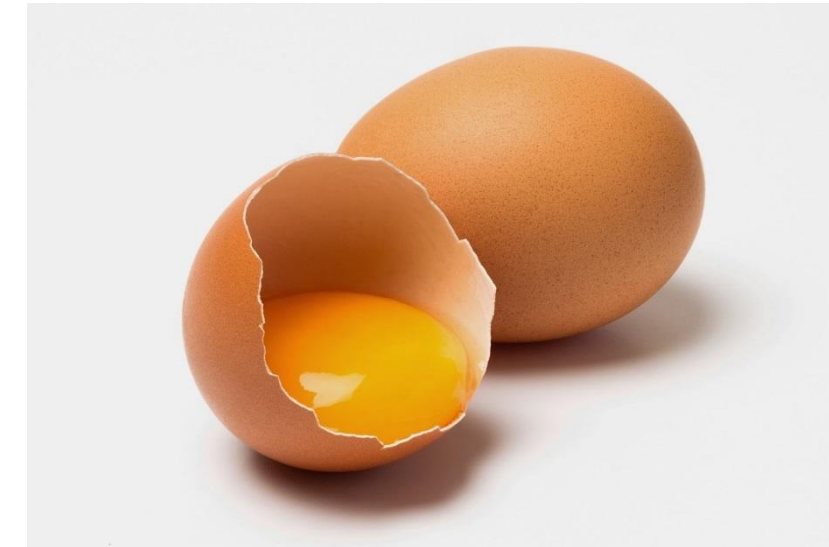
ДОСТАВКА

RE
START

Сопроводительная документация

ВСД ФОРМА

2



ГОСУДАРСТВЕННАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ СЛУЖБА
Калужская область
Ферзиковский район
Дугнинская учетковая вет.лечебница
(подразделение учреждения)

Форма № 2

ВЕТЕРИНАРНОЕ СВИДЕТЕЛЬСТВО

240 № 0366426 от 17 декабря 2009 г.

Я, нижеподписавшийся, выдал настоящее ветеринарное свидетельство
ОАО "Племзавод Октябрьский"

в том, что
молоко коровье натуральное пастеризованное
(использованное производство)

в количестве 300кг в цистерне
(вес нетто, нетто, кг) (единица измерения) (использованная)

выработанная ОАО "П/З Октябрьский"
Калужской обл. Ферзиковского р-на
(использованное предприятие, Ф.И.О. владельца) (дата производства)

17.12.2009г.

подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме/
изготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу (ненужное зачеркнуть),
и признана годной для реализации без ограничений
(использованная для изготовления, с ограничением — указать ограничение)

исходит из п.Октябрьский
и направляется автомобильным п.Октябрьский - г.Троицк
в Московская обл. г.Троицк по накладной № 1021 от 17.12.2009г.

Произция подвергнута дополнительным лабораторным исследованиям ООО "ИЛКППЭ"
Протокол № 3360 от 08.12.2009г. Исследования - лейкоз, туберкулёз -
особые отметки 11.2009г. - отрицательно, бруцеллёз - 03.2009г. - отрицательно, мастит -
30.11.09г. - отрицательно. Прианты - сибирская язва - 01.2009г., пастереллёз - 02.2009г.
Разрешение КВ № 6949 от 20.11.2009г.

Транспортное средство очищено и продезинфицировано.
Свидетельство предъявляется для контроля при погрузке, в пути следования и передается
грузополучателю. Копии свидетельства недействительны.

Антибиотики, гормональные препараты, стероиды, анестетики, токсичные вещества, стимуляторы, наркотики, яды и др.

0366426 от 12 декабря 09.

Ветеринарное свидетельство выдал
вет. врач
М.П. Мелёхина Г. А.

Генштаб, МСФ, Москва, 2009. 4А

LET'SMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START

Указаны ЮЛ
поставщика и
получателя

Дата в накладной
совпадает с датой
в Вет. справке



ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ

Унифицированная форма № ТОРГ-12 Утверждена постановлением Госкомстата России от 25.12.98 № 132

Грузоотправитель, адрес, номер телефона, банковские реквизиты
"ООО "ТЭМПЛ", ИНН 7721730694\771901001, 105118, г. Москва, ул. Буракова, д. 6, стр. 16, к. 20, 21, р/с 40702810400000016985 в ОАО "Промсвязьбанк" г. Москва, БИК 044525555, корр/с 30101810400000000555

Форма по ОКУД 0330212
по ОКПО

структурное подразделение Вид деятельности по ОКДП
АНФО "НЮ-ЭМ СВЯТО-АЛЕКСИЕВСКАЯ ПУСТЫНЬ", ИНН 7622011240\762201001, 152049, Ярославская обл., Переславский район, с. Новоалексеевка, р/с 40703810877180100145 в СЕВЕРНЫЙ БАНК СБЕРБАНКА РОССИИ ОАО Г.ЯРОСЛАВЛЬ, БИК 047888670

Грузополучатель по ОКПО 18548655

Поставщик по ОКПО 18548655
"ООО "ТЭМПЛ", ИНН 7721730694\771901001, 105118, г. Москва, ул. Буракова, д. 6, стр. 16, к. 20, 21, р/с 40702810400000016985 в ОАО "Промсвязьбанк" г. Москва, БИК 044525555, корр/с 30101810400000000555

Плательщик по ОКПО 18548655
"Промсвязьбанк" г. Москва, БИК 044525555, корр/с 30101810400000000555

Основание Основной договор

договор, заказ-наряд

Номер документа	Дата составления
654	23.07.2014

Товарная накладная

Но-мер по порядку	Товар наименование, характеристика, сорт, артикул товара	Единица измерения код	Количество в одном месте	Масса брутто	Количество (масса нетто)	Цена, руб. коп.	Сумма без учета НДС, руб. коп.	НДС		Сумма с учетом НДС, руб. коп.
								ставка, %	сумма, руб. коп.	
1	Говядина б/к лопат. часть Парагвай	кг	166		75.760	196.36	14'876.51	10%	1'487.65	16'364.16
Итого					75.760	X	14'876.51	X	1'487.65	16'364.16
Всего по накладной					75.760	X	14'876.51	X	1'487.65	16'364.16

Товарная накладная имеет приложение на 1 листе и содержит Один порядковых номеров записей

Всего мест прописью Масса груза (нетто) прописью
Масса груза (брутто) прописью

Приложение (паспорта, сертификаты и т.п.) на прописью листах

Всего отпущено Один наименований на сумму Шестнадцать тысяч триста шестьдесят четыре рубля 16 копеек

Отпуск разрешил _____ должность _____ расшифровка подписи

Главный (старший) бухгалтер _____ должность _____ расшифровка подписи

Отпуск груза произвел _____ должность _____ расшифровка подписи

М.П. " " 20 года

По доверенности № _____ от _____ кем, кому (организация, должность, фамилия, и. о.)

Груз принял _____ должность _____ расшифровка подписи

Груз получил грузополучатель _____ должность _____ расшифровка подписи

М.П. " " 20 года

Наименование
товара в ТТН и
Вет. справке
совпадают

Дата выработки
на товаре
совпадает с датой
в Вет. справке

ДОСТАВКА

RE
START

МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК



- Название
- Масса
- Дата изготовления и срок годности
- Условия хранения
- Пищевая и энергетическая ценность
- Состав
- Информация об изготовителе и импортере
- значки

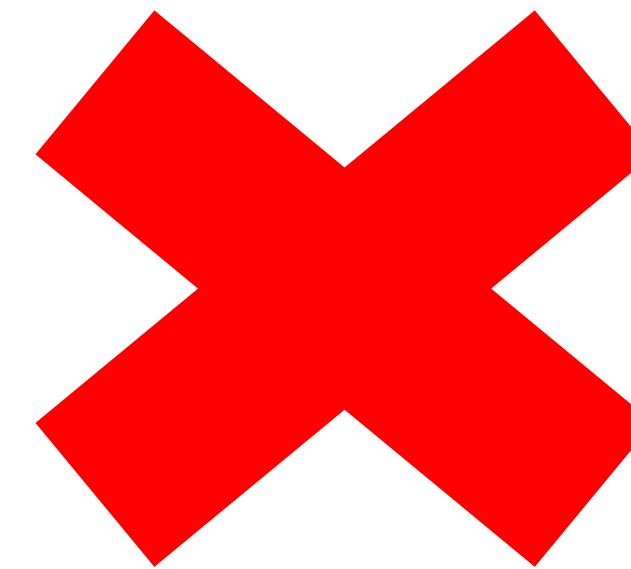

LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START

МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК



Отсутствует часть информации

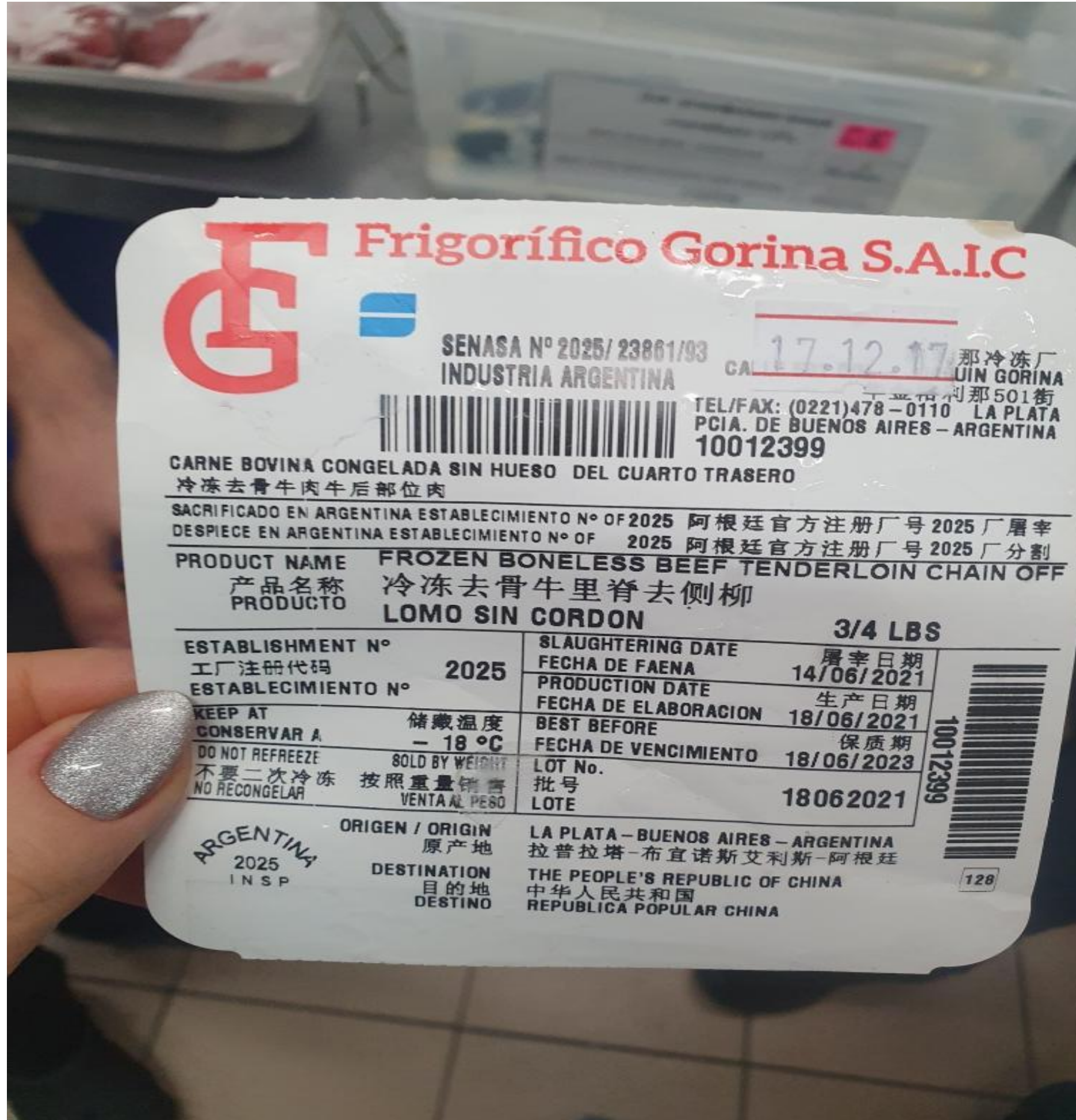
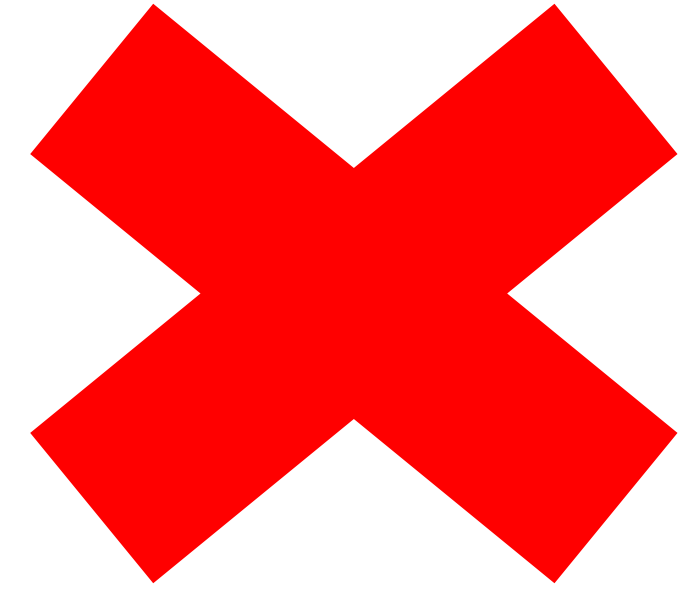

LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START

МАРКИРОВОЧНЫЙ ЯРЛЫК



Вся информация на
иностранном языке

LET'SMANAGE
consulting



Чек-лист приема упаковки, инвентаря:

- ✓ Наличие деклараций соответствия
- ✓ Наличие символа, разрешающего контакт с пищевой продукцией
- ✓ Символ Евразийского соответствия
- ✓ Целостность упаковки



ДОСТАВКА

RE
START

EAC

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью «МастерПак», ОГРН:
1051000130279

Адрес: 185001, Россия, Республика Карелия, Петрозаводск, ул. Мурманская, 30, Телефон:
89212208393, Факс: 8142575050, E-mail: maks@softmak.ru

в лице директора Типикина Павла Геннадьевича

заявляет, что Упаковка полимерная для пищевой продукции: термоусадочная пленка с
печатью и без печати торговой марки «МастерПак».

изготовитель Общество с ограниченной ответственностью «МастерПак», Адрес: 185001,
Россия, Республика Карелия, Петрозаводск, ул. Мурманская, 30
Код ТН ВЭД 3920102500, Серийный выпуск, ГОСТ Р 25951-83

соответствует требованиям

ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки"

Декларация о соответствии принята на основании

Протокол испытаний № 47261/7 от 28.04.2014., Испытательная лаборатория ООО
«ПродМашТест», рег. № РОСС RU.0001.21AB79 до 28.10.2016, адрес: 127015, Москва,
Бумажный пр., 14, стр.1

Дополнительная информация

Срок годности (хранения) указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной
документации и/или на этикетке.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 20.08.2019
включительно



Типикин Павел Геннадьевич

(инициалы и фамилия руководителя организации-
заявителя или физического лица, зарегистрированного в
качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: TC N RU Д-RU.AY14.B.11491

Дата регистрации декларации о соответствии: 21.08.2014

EAC

RU

letsmanage
consulting



Чек-лист хранения пищевых продуктов:

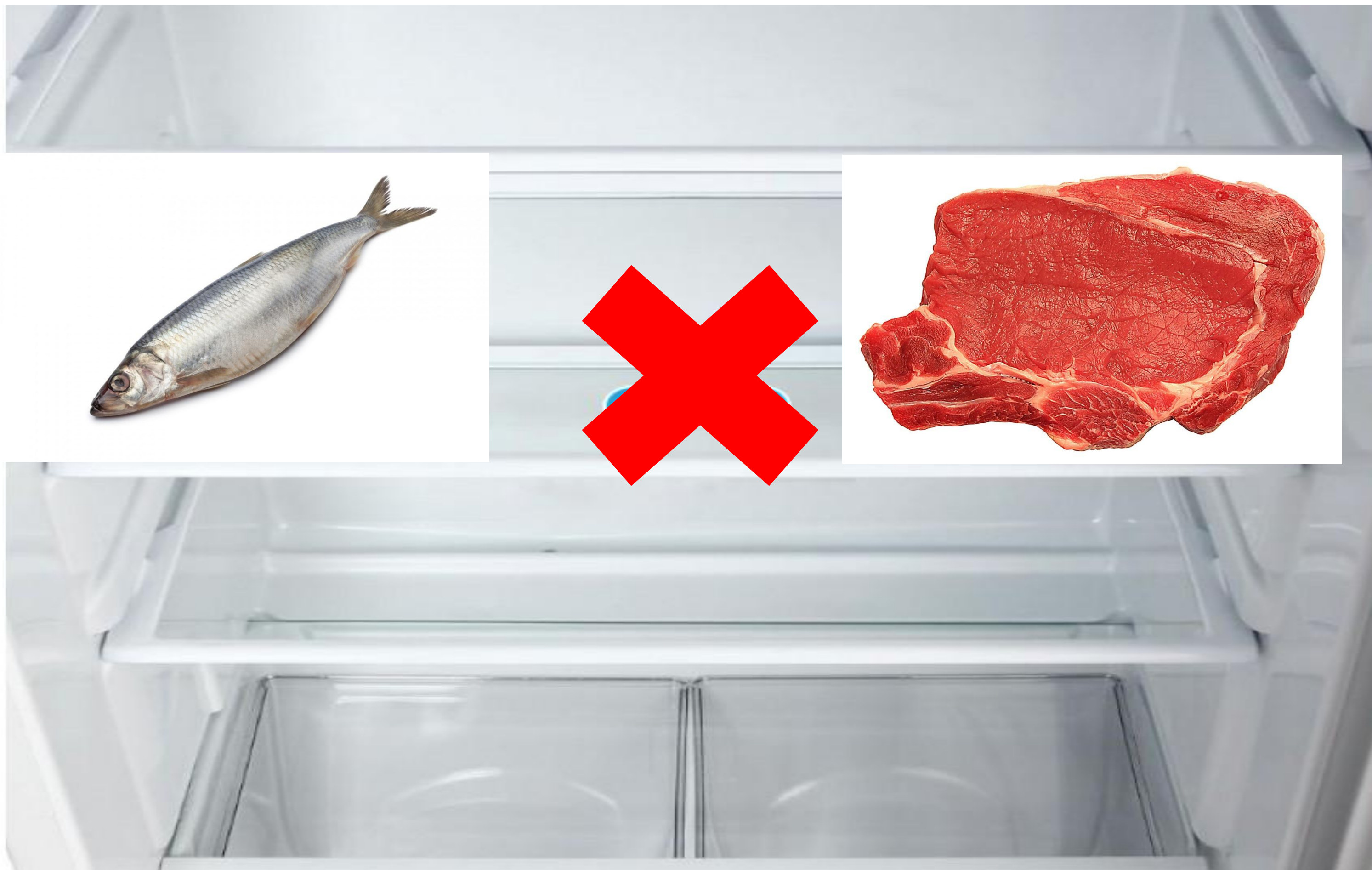
- ✓ При приемке и хранении использовать подтоварники
- ✓ Скоропортящиеся и замороженные продукты разместить сразу в холодильники
- ✓ Соблюдать условия хранения, указанные на маркировочном ярлыке
- ✓ Соблюдать правила товарного соседства
- ✓ Хранить продукты в прикрытом виде
- ✓ Маркировать сроками изготовления/вскрытия
- ✓ Упаковочные материалы хранить отдельно от продуктов



ДОСТАВКА

RE
START

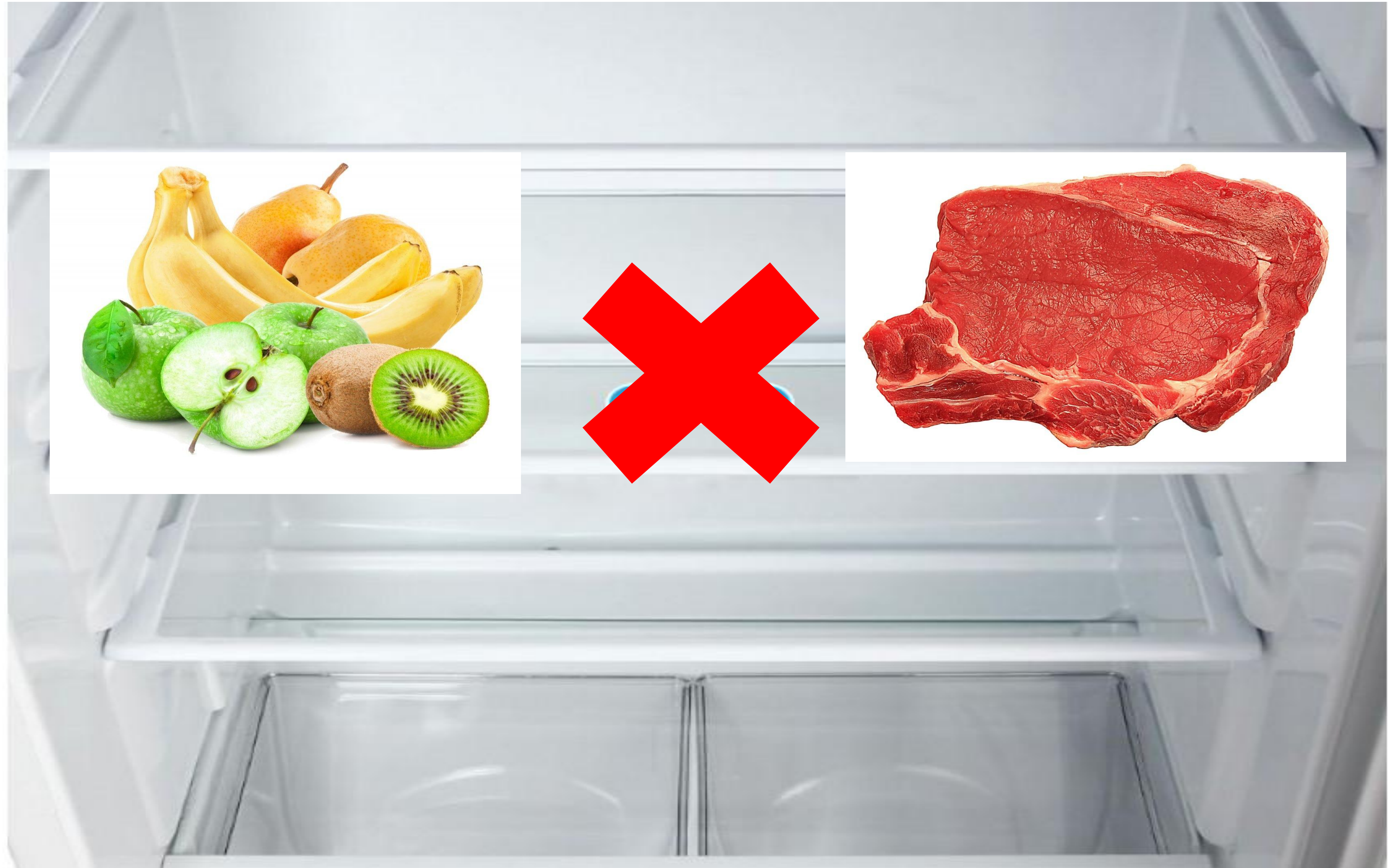
Товарное соседство



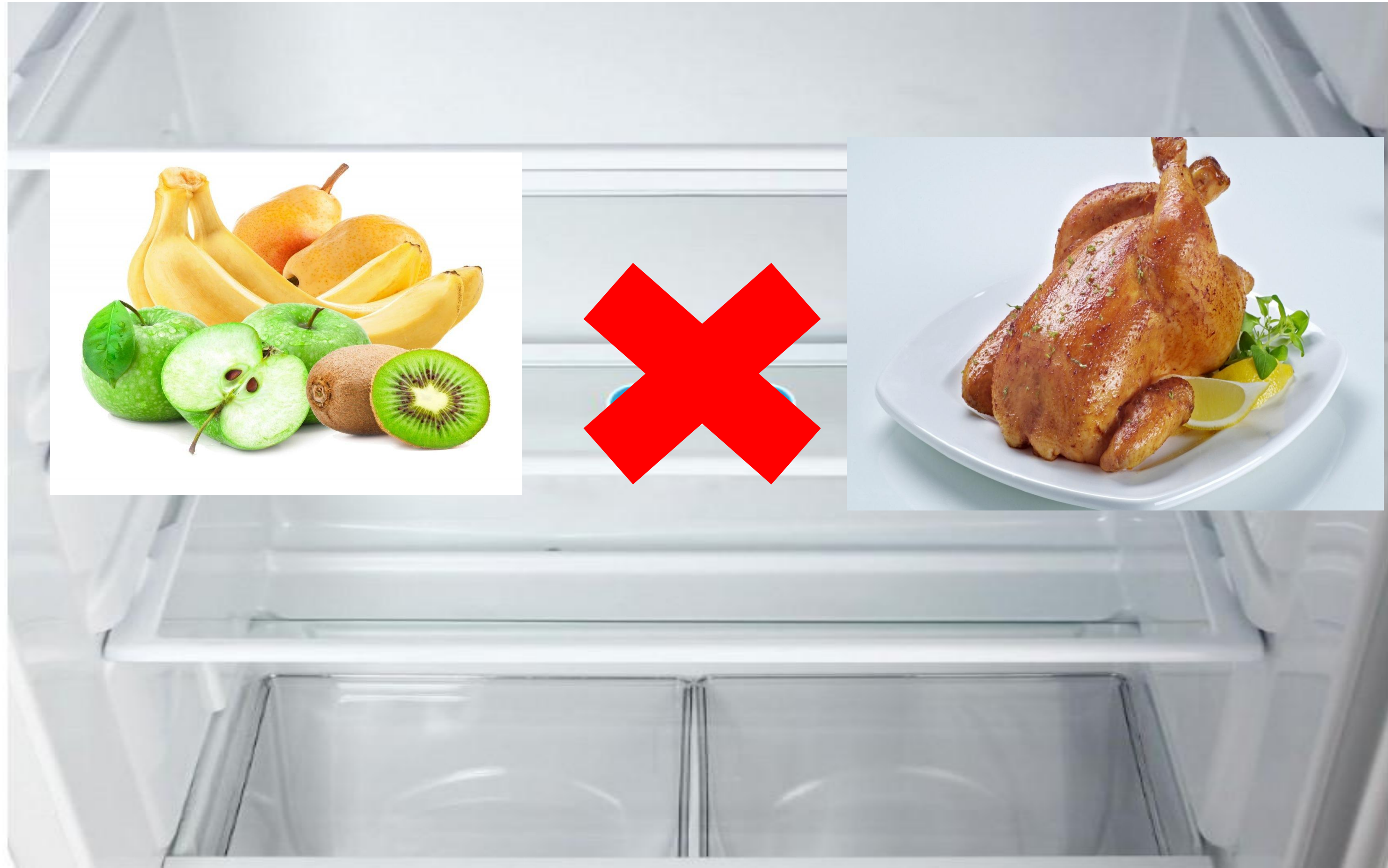

LETSMANAGE
consulting



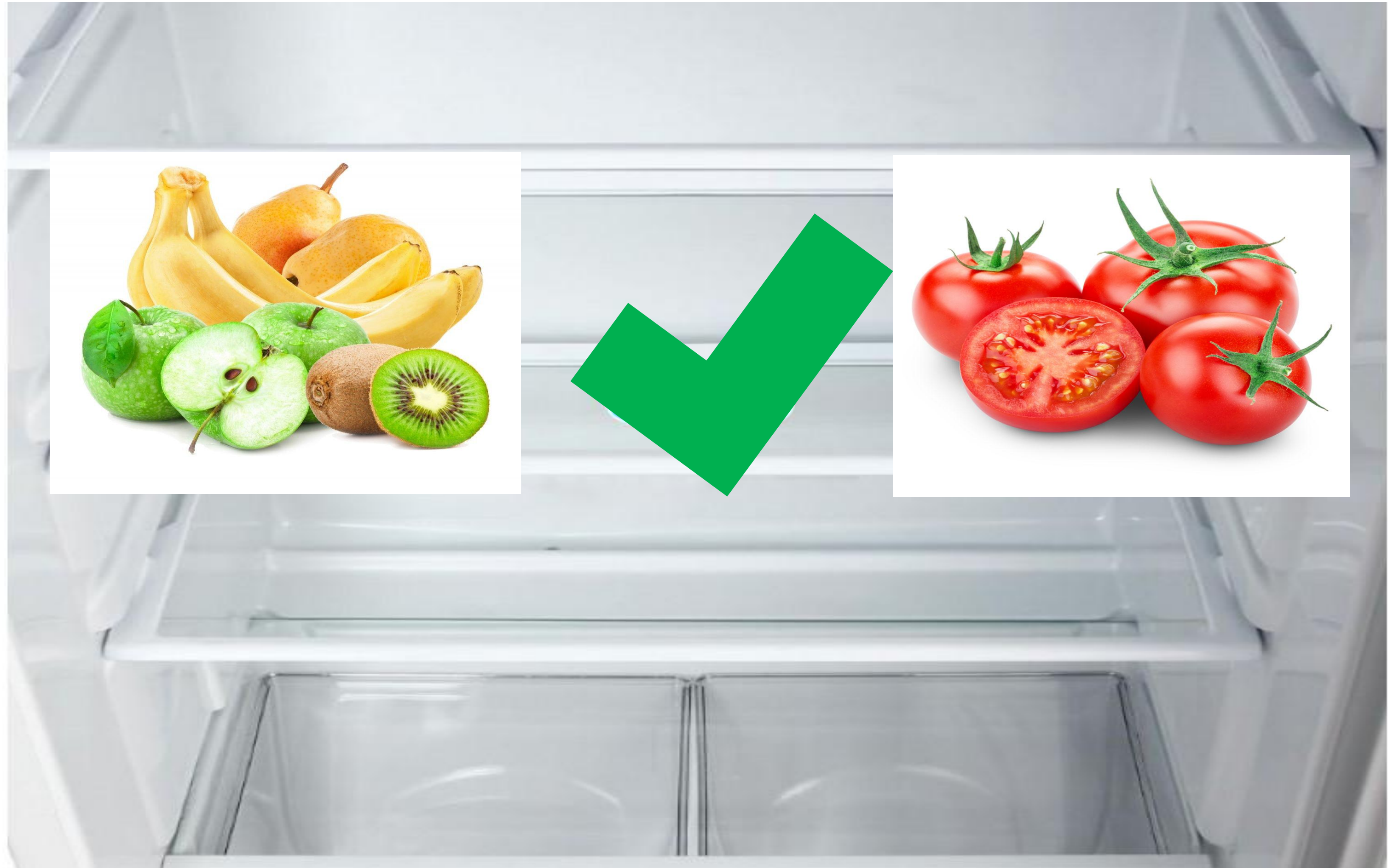
Товарное соседство



Товарное соседство



Товарное соседство



ДОСТАВКА

RE
START

Товарное соседство



LET'SMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START

Вредители являются переносчиками болезней

туберкулез

сальмонеллез

ТОКСОПЛАЗМОЗ

аскаридоз



птичий грипп

орнитоз


LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START

Вредители являются переносчиками болезней

дизентерия

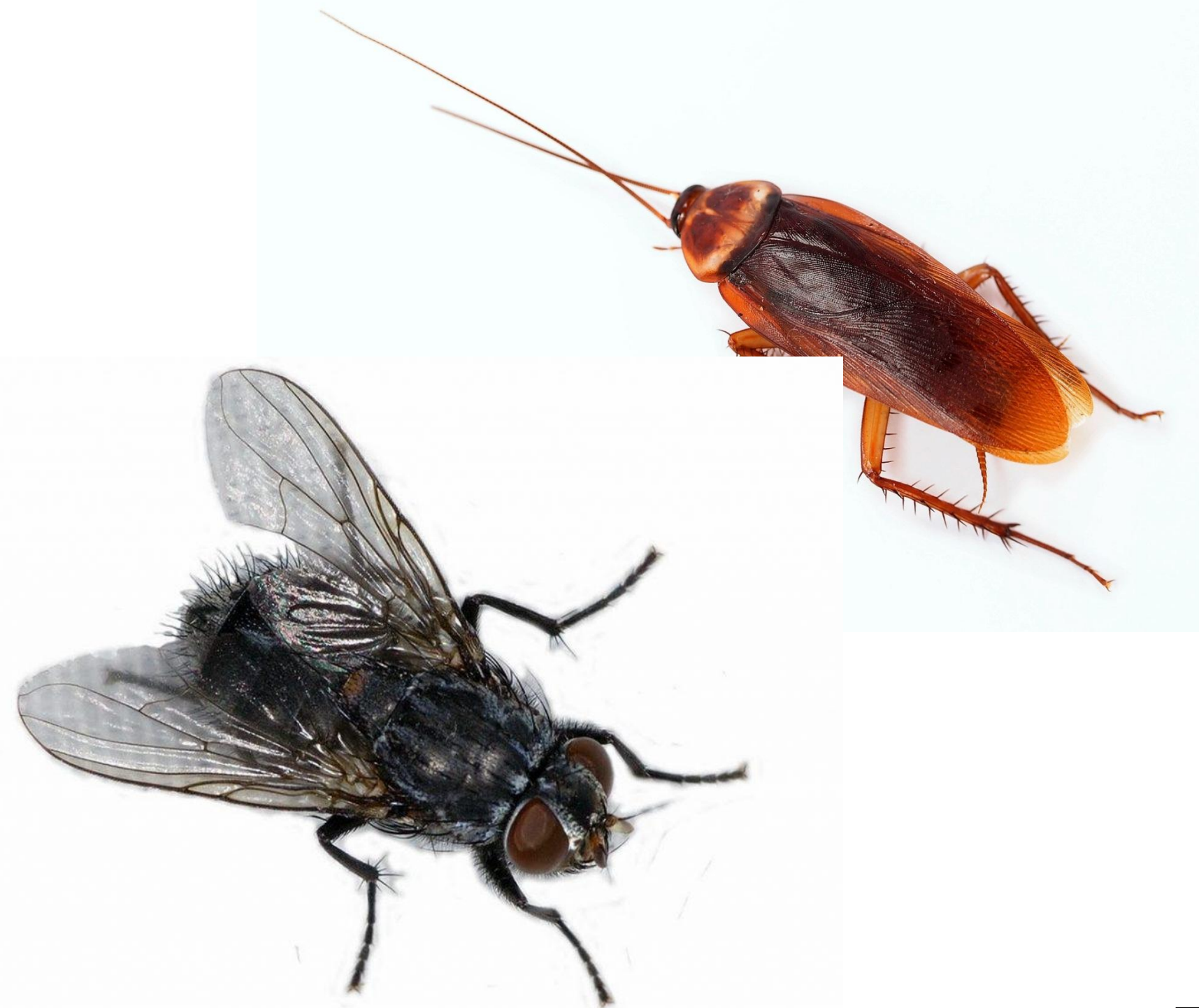
брюшной тиф

менингит

сальмонеллез

холера

гельминтозы



ДОСТАВКА

RE
START

Вредители являются переносчиками болезней

брюшной тиф

дизентерия

лептоспироз

псевдотуберкулез



холера

ящур


LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START

Инсектицидная лампа



**лампа предназначена
для привлечения
ультрафиолетовым
излучением и
уничтожения
электрическим током
мух, комаров,
мотыльков**

Стоимость около 3200 рублей

LETSMANAGE
consulting



Дезинсекция и дератизация

Для того, чтобы снизить риски опасных заболеваний и обезопасить своих гостей и персонал необходимо **регулярно проводить работ по дезинсекции и дератизации.**

Кратность дезинсекции и дератизации определяется программой ППК, но рекомендую проводить **не менее 1 раза в месяц** для профилактики заселения вредителями.

Средняя стоимость по Санкт-Петербургу:
Дезинсекция от 3500 рублей, дератизация от 4000 рублей



Требования к маркировке дезинфицирующих и моющих средств

«4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств **должны быть промаркированы** с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.»



Маркировка производственного инвентаря

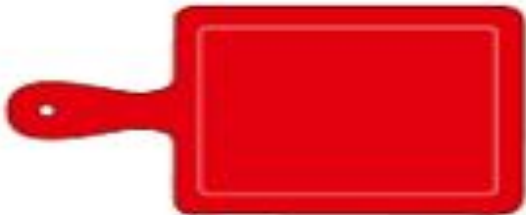













Весь производственный инвентарь должен быть промаркирован.

Допускается маркировка любым понятным способом (буквенная, цветовая).

При маркировке цветовым способом необходимо иметь пояснительную таблицу, размещенную на видном месте



Цветовая и буквенная кодировка разделочного инвентаря (досок и ножей)

		«КРАСНЫЙ» - сырая мясная продукция Код: СМ
		«ЖЕЛТЫЙ» - сырая продукция из мяса птицы Код: Птица
		«СИНИЙ» - готовая продукция, мясная и рыбная гастрономия, вареная мясная, из мяса птицы продукция, вареные овощи Код: ВМ или ВР или МГ или РГ или ВО
		«ЗЕЛЕНый» - сырые овощи, фрукты и зелень Код: СО или Зеленый
		«БЕЛый» - сыры, молочная гастрономия Код: МГ
		«КОРИЧНЕВый» - сырая рыбная продукция, ракообразные, моллюски (отдельно маркируется «КОРИЧНЕВАЯ» разделочная доска для разделки сельди) Код: СР или СЕЛЬДЬ
		Для нарезки хлеба должна использоваться ОТДЕЛЬНАЯ (допускается деревянная доска) с маркировкой «ХЛЕБ». Код: Х

Отдельная доска **зеленого** цвета для обработки и нарезки квашеных овощей (код КО).

ДОСТАВКА

RE
START

Маркировка уборочного инвентаря

Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован

Хранение инвентаря должно осуществляться в специально отведенных местах

Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений

При посещении туалета снимать спец. одежду или иметь специально выделенный халат

ЦВЕТНОЕ КОДИРОВАНИЕ ИНВЕНТАРЯ



ДОСТАВКА

RE
START

БЛОК



Уставная документация,
Приказы

ППК

ХАССП


LETSMANAGE
consulting



ДОСТАВКА

RE
START

БЛОК



Сертификация
продукции

Журналы

ЛМК


LETSMANAGE
consulting



Уставная документация:

Документы, которые в первую очередь проверяет РПН:

- Устав юридического лица
- 2 налоговых свидетельства (о регистрации юр. лица и постановке на налоговый учет)
- договор аренды помещений или документ на собственность,
- Уведомление о начале осуществления деятельности (которое регистрируется в РПН)



Что за приказы и для чего они нужны?

Рекомендуется разработка приказов с назначением ответственных лиц

Например, приказ на ответственное лицо для проведения генеральных уборок/за осмотр персонала/за проведении бракеража.

В случае наложения штрафа при проверке на ЮЛ будут значительно выше, чем на должностное лицо.



КоАП РФ Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, влечет наложение административного штрафа:

-На граждан от 1 000 до 1 500 рублей

-На должностных лиц от 5 000 до 10 000 рублей

-На ИП от 5 000 до 10 000 рублей

-На ЮЛ от 30 000 до 50 000 рублей или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток.



Что такое ХАССП

**Система ХАССП (Анализ
Рисков и Критические
Контрольные Точки) –**

это система управления
безопасностью пищевых
продуктов, которая
обеспечивает контроль на всех
этапах пищевой цепочки, в
любой точке производственного
процесса.



Цель ХАССП

Обеспечивать пищевую безопасность вам и вашим гостям.
Исключить или минимизировать риск пищевых отравлений и попадания инородных предметов в готовые блюда!

ХАССП переносит основную ответственность за безопасность продукции с органов гос. контроля на производителей пищевой продукции.



Какие документы регламентируют ХАССП

СанПиН
**2.3/2.4.3590-
20**

ТР ТС
021/2011

Документы можно найти на сайте
www.kodeks.ru

За несоблюдение предприятием требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 «Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации».



7. Разработать методы документирования всех процедур и ведение записей

1. Провести анализ опасных факторов

6. Установить процедуры проверки эффективности НАССР

2. Определить критические контрольные точки (ККТ)

7
ПРИНЦИПОВ
НАССР

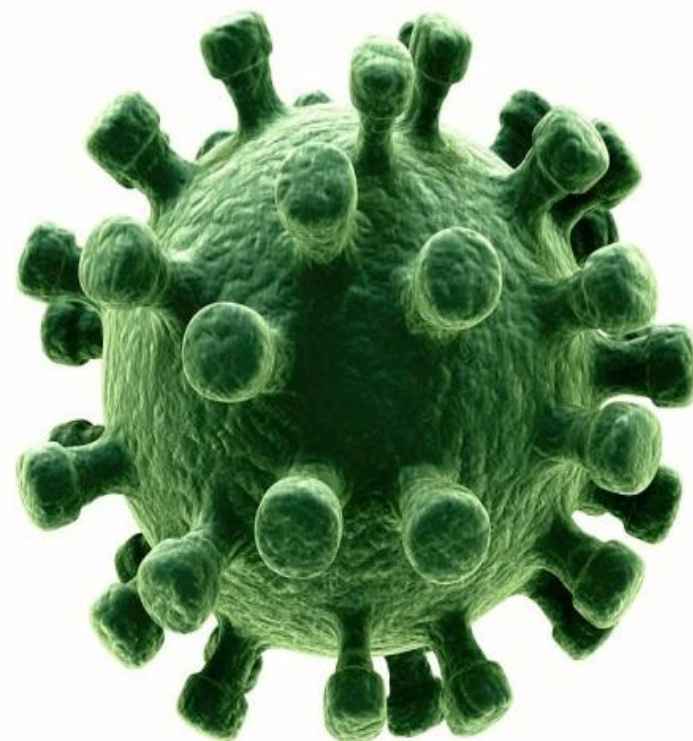
5. Установить корректирующие действия, когда определенная ККТ выходит из-под контроля

3. Установить предельные значения для каждой ККТ

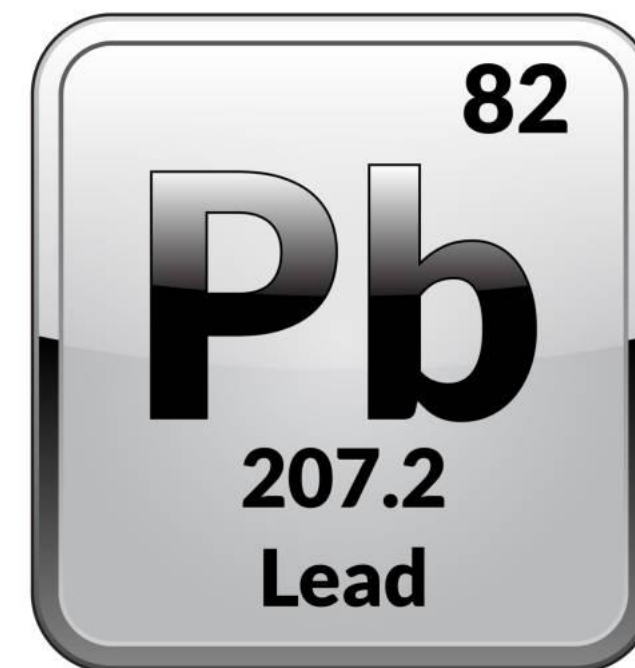
4. Ввести систему контроля за ККТ



Анализ рисков



Опасные
факторы



Биологическ
ие (вирусы,
бактерии,
паразиты)

Химические
(токсины,
химические
соединения,
продукты
гниения)

Физически
е (металл,
стекло,
камень)



Критические контрольные точки

Анализ рисков на каждом этапе производственного процесса позволяет выявить **критические контрольные точки (ККТ)**. Это ситуации, при которых вероятность загрязнения продукции максимальна.

Получение сырья

Хранение сырья

Кулинарная обработка



Критические контрольные точки

Охлаждение
продуктов после
кулинарной
обработки

Контроль
температуры
продуктов на
всех этапах
производства

Температура
готовой
продукции на
отдаче



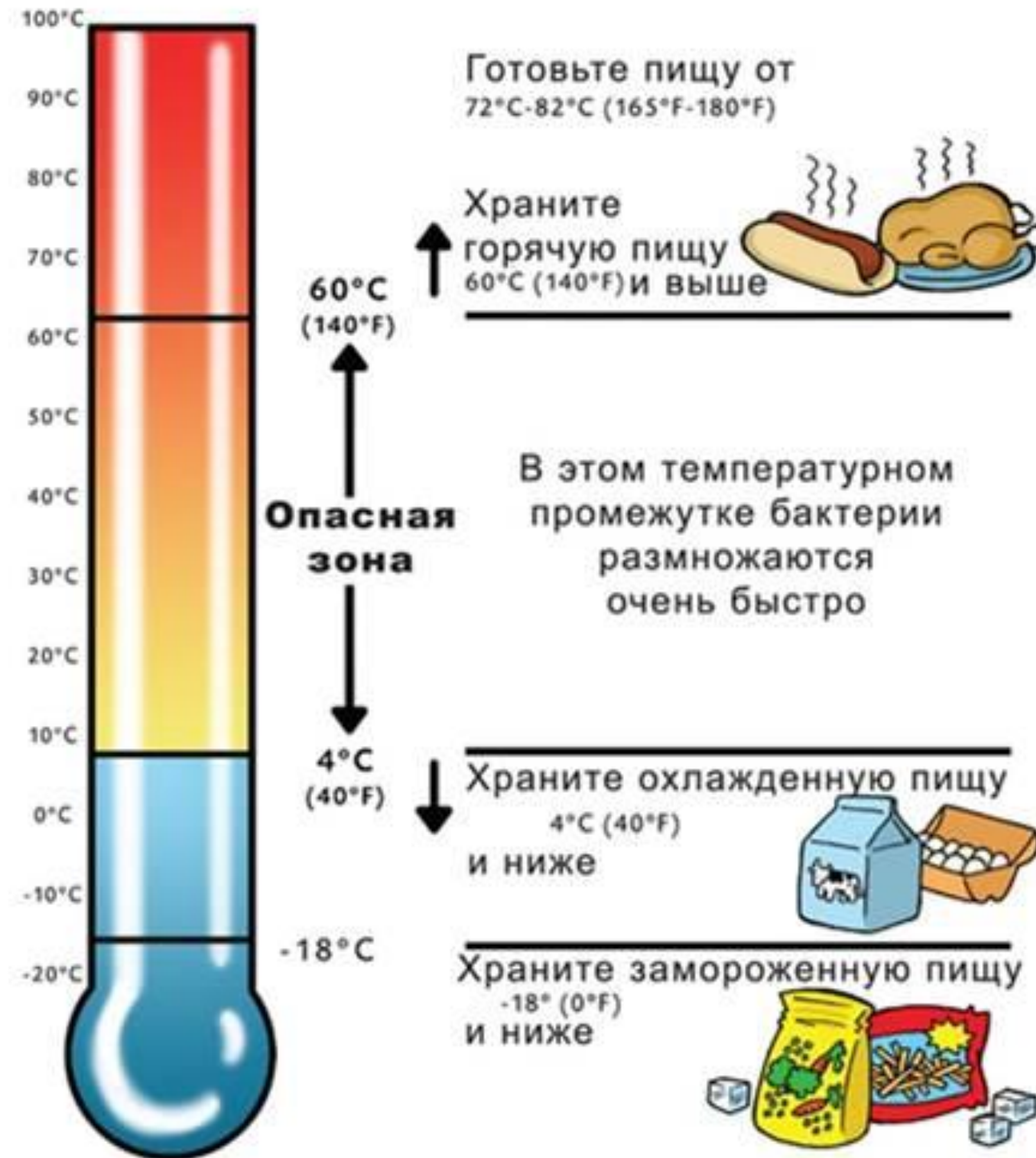
ДОСТАВКА

RE
START

LETSMANAGE
consulting



Пример зоны опасной температуры



Документирование и Аудит

Данный принцип предписывает предприятиям разрабатывать эффективную систему учета работы системы ХАССП посредством ведения соответствующей документации (журналы, графики, инструкции)

Аудит предприятий является важнейшим действием для эффективной работы системы ХАССП. Проверки позволяют определить, способно ли конкретное предприятие адекватно и оперативно работать с существующими рисками.

Рекомендуется прибегать к проверкам экспертов по санитарной безопасности раз в месяц.



Ответственность за отсутствие ХАССП

Существует действующее письмо «О надзоре за применением принципов ХАССП» от 20 марта 2014 года N 01/3077-14-32, в котором прямым тестом сказано:

За несоблюдение производителем пищевой продукции требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч.ч.1-3 статьи 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях в виде административного **штрафа до 1 млн. рублей или административного приостановления деятельности на срок до 90 суток**



Работа с жалобами



При поступлении жалобы необходимо провести расследование и выяснить риски возникновения пищевых отравлений и риски попадания инородных предметов в готовые блюда или заготовки



Работа с жалобами на отравление. Алгоритм

1. Поступление жалобы любым способом (социальные сети, звонок на предприятие)
2. Обработка жалобы по скрипту ответственным лицом:
 - **Какое блюдо вызвало подозрение?**
 - **Через какое время после употребление продукции почувствовали ухудшение самочувствия?**
 - **Обращались ли за медицинской помощью?**
 - **Что употребляли в течении дня кроме доставки?**



Работа с жалобами на отравление. Алгоритм

3. Далее расследование жалобы осуществляется на производстве. Что проверить?

- **Сроки годности и условия хранения заготовок**
- **Исправность оборудования**
- **Чистоту оборудования, производственных помещений**
- **Соблюдение товарного соседства**
- **Хранение моющих и химических средств на производстве**

4. Просмотр видеокамер:

- **Технология приготовления заготовок которые входят в блюдо по жалобе**
- **Технология приготовления самых блюд из заказа по жалобе**
- **Отсутствие перемаркировки**
- **Соблюдение правил работы с перчатками и личной гигиены**
- **Соблюдение санитарных норм**



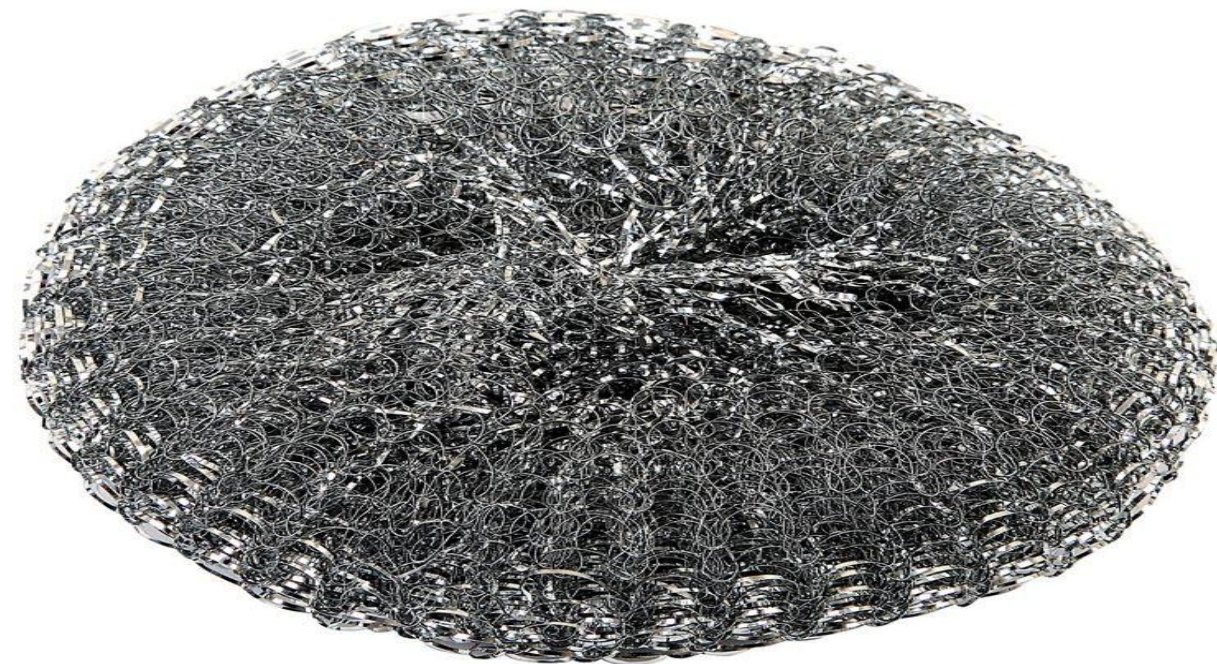
Жалобы на инородный предмет



ДОСТАВКА

RE
START

Жалобы на инородный предмет



ИСТОЧНИКИ
ПОПАДАНИЯ



LET'SMANAGE
consulting



Алгоритм работы с жалобами иностранного предмета

1. Просим предоставить фотографию иностранного предмета в блюде
2. Определяем предмет
3. Определяем вероятность попадания данного предмета блюдо
4. Просматриваем по видеорекамерам процесс приготовления блюда



Случай из практики. Жалоба на инородный предмет

В службу контроля качества поступила жалоба на попадание шелухи от семечек в суп Том Ям.

Через несколько дней идентичная жалоба поступает, но с другого цеха доставки компании. И еще несколько подобных жалоб с разных цехов. При этом все заготовки готовили в одном месте на Фабрике Кухни, в том числе бульоны для супов.

Каким образом попала шелуха от семечек в суп?



Сертификация готовых блюд

Обязательная оценка качества готовых блюд проводится согласно тех. регламенту – ТР ТС 021/2011, а также ряду профильных тех. регламентов (в зависимости от вида продукта):

- мясо и мясосодержащая продукция – 034/2013;
- рыба и рыбные изделия – 040/2016;
- если в процессе приготовления используются пищевые добавки, ароматизаторы, вспомогательные компоненты – 029/2012;

Основным разрешительным документом на готовые блюда является **декларация соответствия по ТР ТС**, которая регистрируется производителем на срок 1, 3 или 5 лет.



Какая документация нужна от заявителя для регистрации декларации?

Для регистрации декларации включаются такие документы, как:

- регистрационные данные компании – ИНН, ОГРН;
- выписки из реестра юр.лиц – ЕГРЮЛ, либо индив. предпринимателей – ЕГРИП;
- протоколы испытаний;
- ссылки на используемые ГОСТы или тех. условия;
- для импортной продукции – договор поставки с приложениями или контракт представителя;

Средняя стоимость декларирования составляет от 22 000 рублей



Требования к доставке

Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания должна производиться в изотермических емкостях (сумках-термосах) с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком, на котором указано:

Пицца "Маргарита"

Дата и время производства

20.05.22 18:00

Состав : мука пшеничная в/с, белково-жировой продукт моцарелла (сыр обезжиренный (молоко обезжиренное пастеризованное, бактериальный концентрат мезофильных молочнокислых бактерий и термофильных микроорганизмов и т. д.....

Пищевая ценность, г/порция

Б/Ж/У

10/8/30

Энергетическая ценность, ккал/порция

250,0

Юридический адрес: г Санкт-Петербург, ул Ленина д. 6

Срок годности, условия хранения

30 суток с даты производства при температуре -18 С

Фактический адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Петрова, д. 1 и т. д.....

Масса 350 гр



Личные медицинские книжки (ЛМК)

Прием на работу всех сотрудников общепита должен осуществляться только после прохождения медицинского осмотра и предоставления ЛМК со всеми необходимыми анализами.

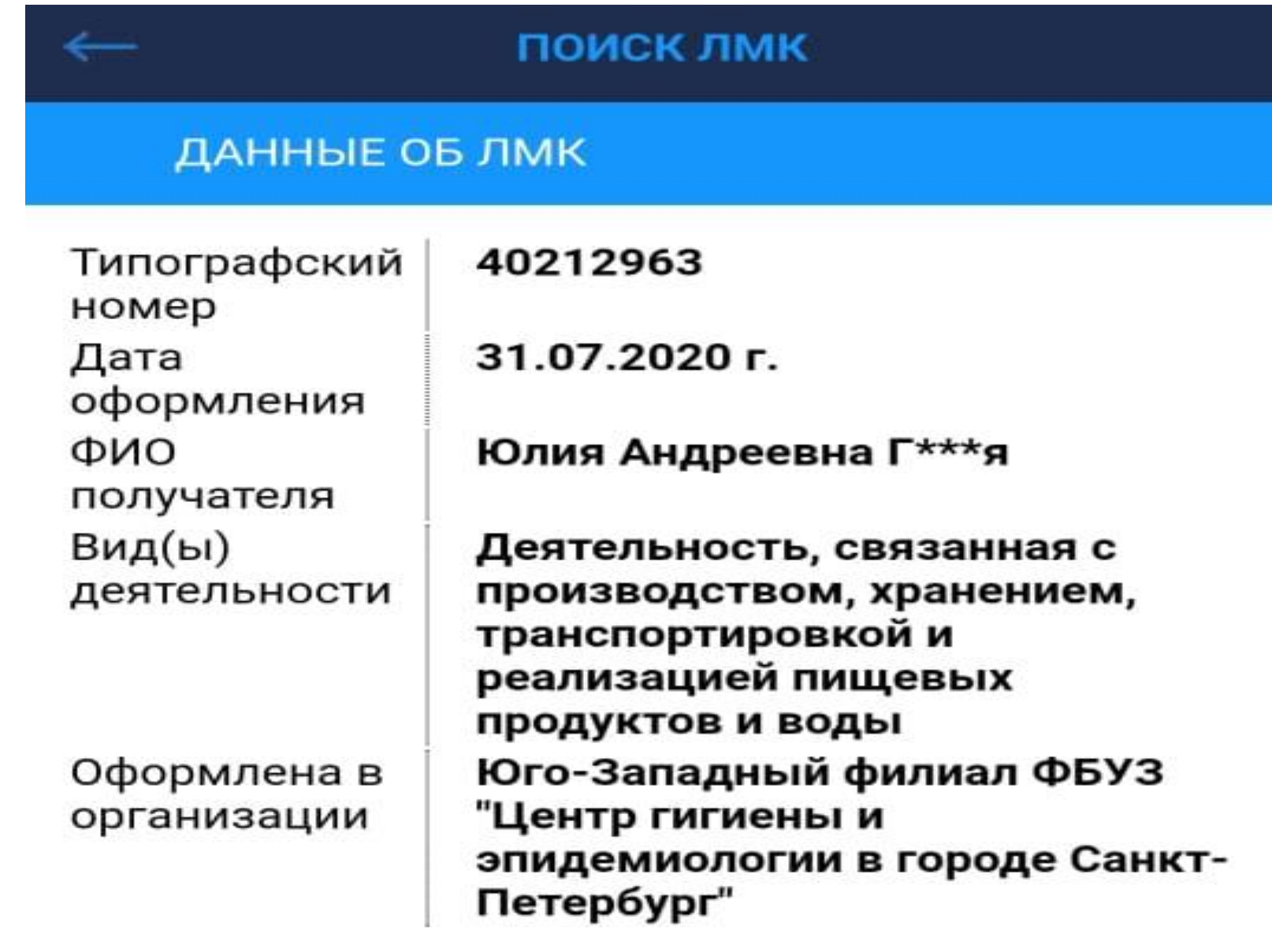
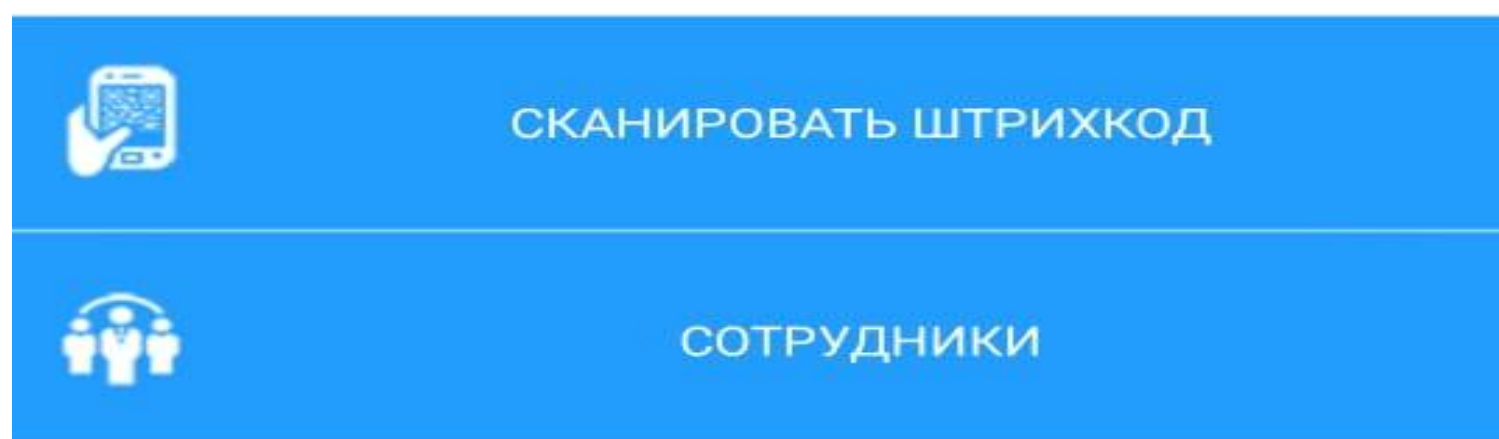
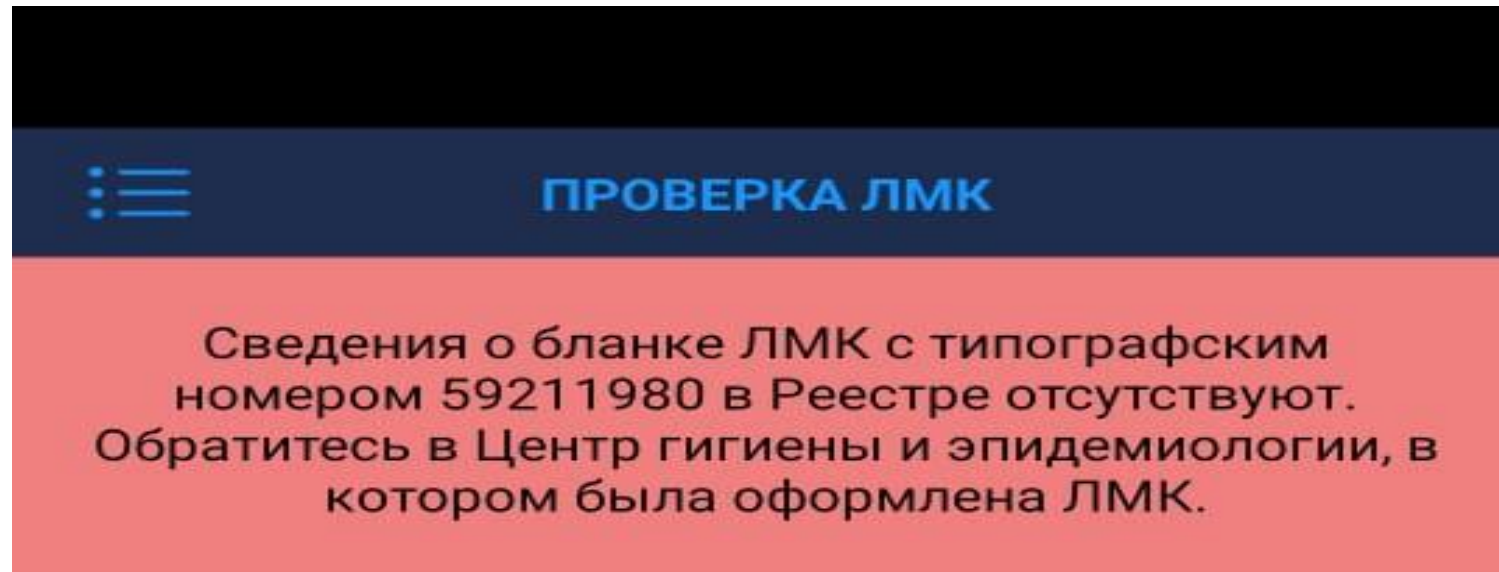
Проверить ЛМК на подлинность можно на сайте Гигиенического образования населения РПН <https://lmk.cgon.ru/> или с помощью приложения «ЛМКконтроль»



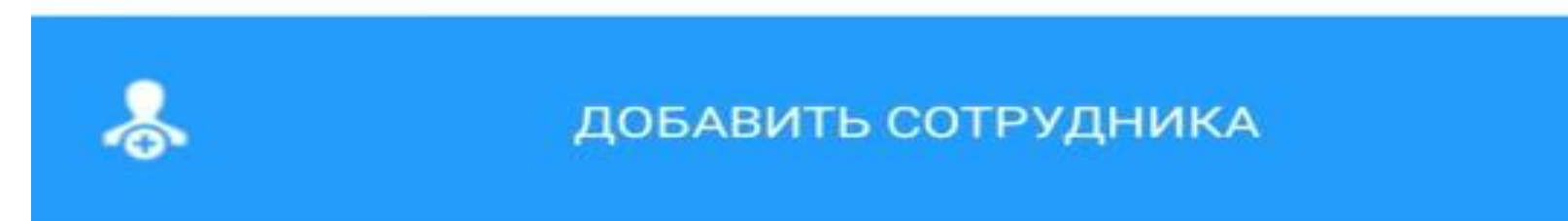
ДОСТАВКА

RE
START

LET'SMANAGE
consulting



2021-02-03 21:09:16 (Мск)



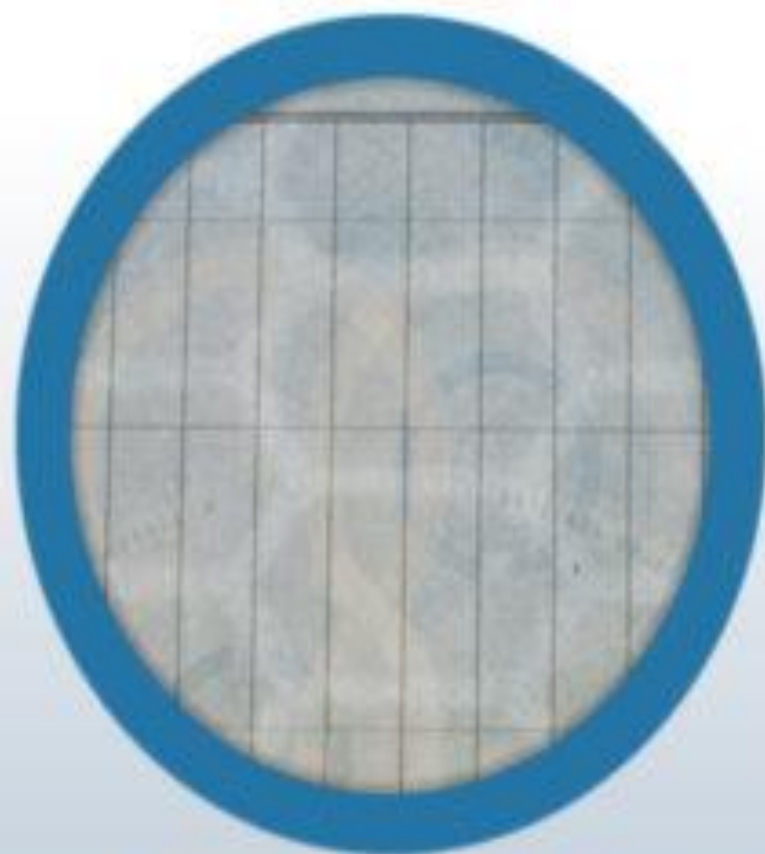
ОТЛИЧИЯ НАСТОЯЩЕЙ ЛИЧНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКИ

ДОСТАВКА

RE
START



"ЗОЛОТОЙ" ЛОГОТИП НА
ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ ЛМК



ВОДЯНЫЕ ЗНАКИ НА ВСЕХ
СТРАНИЦАХ ЛИЧНОЙ МЕДКНИЖКИ



7-ЗНАЧНЫЙ НОМЕР
МЕДКНИЖКИ



ЗАЩИТНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ НА СТРАНИЦАХ,
СВЕТЯЩИЕСЯ В УФ-ЛУЧАХ

ГЛАВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ НАСТОЯЩЕЙ МЕДКНИЖКИ:

1. Водяные знаки на каждой странице;
2. Нанесенный типографским способом номер;
3. Круглая печать организации, издававшей документ («Центр гигиены и эпидемиологии» или его филиал);
4. Круглая голограмма на фотографии владельца;
5. Прохождение СанМинимума по специальности подтверждено штампом «Центра гигиены и эпидемиологии» (или его филиалом) и квадратной защитной голограммой;
6. Страница с данными владельца заламинирована.



ГОЛОГРАММА НА ФОТО, МЕНЯЮЩАЯ РИСУНОК



ЛАМИНИРОВАННАЯ СТРАНИЦА #3
С ГОЛОГРАФИЧЕСКИМИ ЭЛЕМЕНТАМИ



ПЕЧАТЬ ФИЛИАЛА РОСПОТРЕБНАДЗОРА НА СТР.28
И КВАДРАТНАЯ ГОЛОГРАММА МЕНЯЮЩАЯ РИСУНОК

LET'SMANAGE
consulting



Какие журналы ведем по кухне?

**Журналы можно вести в бумажном и/или электронном виде.
Хранение не менее 3 месяцев.**

- Гигиенический журнал;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- Журнал бракеража пищевой продукции;
- При использовании фритюрных жиров добавляется Журнал контроля фритюрных жиров

Образцы основных журналов можно найти в приложении к СанПиН 2.3/2.4.3590-20



ДОСТАВКА

RE
START

Благодарю за внимание!

Специалист по пищевой безопасности

Зайцева Юлия

+7 (911) 844 02 96


LETSMANAGE
consulting

