



«Основные правила пищевой безопасности»



Нарушение правил личной гигиены



Несоблюдение температуры хранения, сроков годности и транспортировки



Нарушение технологии производства



Нарушение режимов мойки и дезинфекции оборудования и инвентаря



Нарушение сроков прохождения обязательных медицинских осмотров



Не прохождение гигиенической аттестации



1. Физические

- Температура
- Влажность воздуха
- Попадание в продукт инородных предметов



2. Химические

- Загрязненность воздуха
- Аллергены
- Миграция химических элементов (тары, упаковки, перчаток и т.п.)
- Неправильное применение и хранение моющих и дезинфицирующих средств



3. Биологические

(бактерии, вирусы, паразиты, грибки)

- Грязные руки
- Средства индивидуальной защиты
- Инфицированный сотрудник
- Производственный инвентарь
- Перекрестное загрязнение



- 1 Соблюдайте личную гигиену
- 2 Поддерживайте чистоту рабочего места и производственного инвентаря
- 3 Правильно получайте и храните продукты
- 4 Соблюдайте технологию производства
- 5 Четко следуйте внутренним инструкциям и регламентам Компании



Медицинское обследование сотрудников

При приеме на работу и ежегодно все сотрудники проходят медицинское обследование согласно приказу Приказу Минздрава России от 28.01.2021 N 29н

На каждого сотрудника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санитарному минимуму.



Сотрудник обязан:

- Приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- Перед надеванием санитарной одежды провести санитарную обработку рук;
- Личную одежду и вещи оставлять в гардеробе;
- Содержать в чистоте кожу рук, ногтей, тела, полости рта;
- Снимать украшения перед началом работы;
- Мужчины в цехах должны быть чисто выбриты, при наличии бороды и усов надевать надбородники;
- Тщательно убирать волосы под колпак/шапочку;
- Не чихать и не кашлять на продукты;
- Не есть, не пить на рабочем месте;
- Своевременно проходить медицинский осмотр.

Вход в цеха разрешается только в САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЕ!

Порядок надевания санитарной одежды



НАДЕВАЕМ

1. Головной убор
2. Халат (китель)
3. Брюки
4. Обувь



СНИМАЕМ

1. Обувь
2. Брюки
3. Халат (китель)
4. Головой убор



На рабочем месте ЗАПРЕЩЕНО:

✓ Работать в грязной одежде (косынки, колпаки, халаты)



✓ Носит в кармане халата продукты, деньги и другие посторонние предметы

✓ Использовать лак для ногтей, накладные ногти и ресницы



✓ Находится в нездоровом состоянии



✓ Есть, пить, курить на рабочем месте

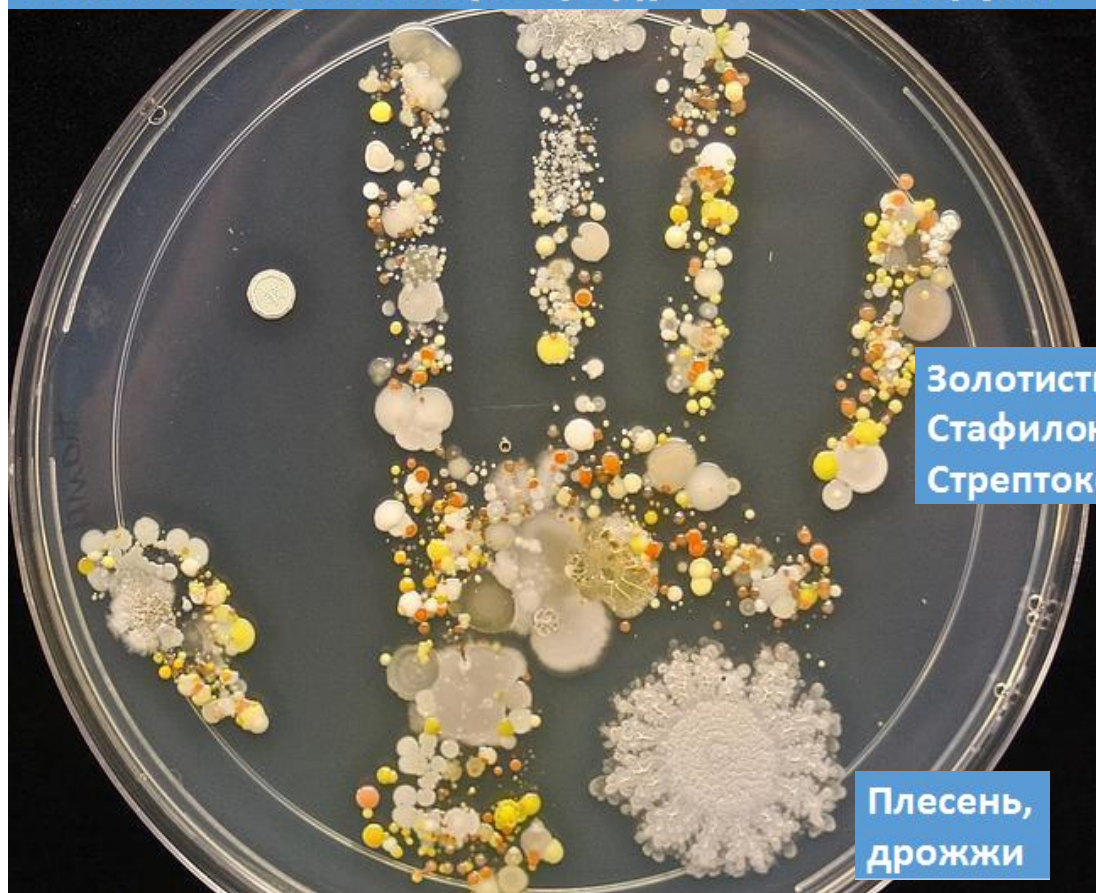


✓ Находится в санитарной одежде вне производственной зоны (на улице, в туалете)



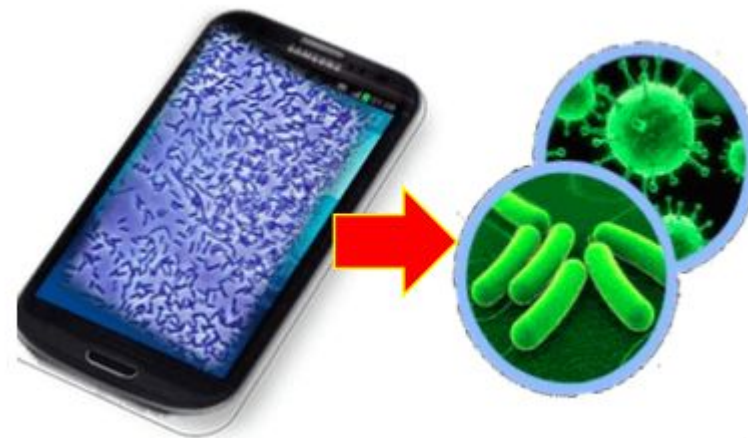
Зачем надо мыть руки

Посев на питательную среду – отпечаток руки



Золотистый
Стафилококк,
Стрептококк

Плесень,
дрожжи



Когда необходимо мыть руки:

- ✓ Перед началом работы и после перерыва;
- ✓ После каждого технологического процесса;
- ✓ После прикосновения к лицу, волосам;
- ✓ После кашля или чихания в руку;
- ✓ После приема пищи, курения;
- ✓ После «грязной» работы (работа с пищевыми отходами или остатками продукции, на складе сырья и ингредиентов, внешней тарой);
- ✓ После работы с мусорными отходами, химикатами, инструментами для уборки;
- ✓ После уборки, после мытья и дезинфекции оборудования;
- ✓ После посещения туалетной комнаты;
- ✓ Когда Вы чувствуете, что руки испачкались.

1 Намочите руки. Намыльте руки

2 Трите не менее 50 секунд



Ладонь к ладони



Между пальцами



Тыльные стороны кистей



Большие пальцы



Костяшки пальцев



Ногти



3 Тщательно смойте мыло



4 Вытрите руки насухо



5 В общественных местах закрывайте кран локтем или через полотенце / салфетку

Моем руки правильно!

Применяйте перчатки правильно:

- ❑ Перед надеванием перчаток, вымойте руки;
- ❑ Надевайте только чистые перчатки;
- ❑ Регулярно меняйте перчатки;
- ❑ Используйте перчатки правильного размера;
- ❑ Не касайтесь продуктов голыми руками;
- ❑ Не используйте одну и ту же пару перчаток при работе с сырыми и готовыми продуктами;
- ❑ Не используйте поврежденные, грязные перчатки.



всегда надевайте только чистые перчатки



никогда не используйте грязные, рваные или поврежденные перчатки



регулярно меняйте перчатки, после каждого перерыва надевайте чистые перчатки

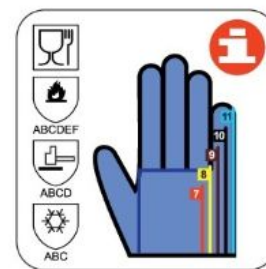


не касайтесь продуктов голыми руками, даже если Вы их тщательно вымыли



не используйте одни и те же перчатки при работе с сырыми и готовыми продуктами

ПРИМЕНЕНИЕ ПЕРЧАТОК при контакте с продуктами питания



выберите перчатки необходимого размера предназначенные для данного вида работ, ознакомьтесь с инструкцией



тщательно вымойте и высушите руки



наденьте перчатки, приступите к работе

перед перерывом, по окончании работ



снимая перчатки, избегайте их соприкосновения с открытыми участками кожи кисти и запястья



поместите в контейнер для грязных и использованных перчаток



тщательно вымойте и высушите руки, смажьте руки кремом

Поддерживайте чистоту рабочего места и инвентаря

Типы уборки:

Текущая (ежедневная) - в течение смены по мере необходимости; по окончании работы; после каждого технологического процесса.



В ежедневную уборку входит:

- очистка технологического оборудования от остатков продукта и прочих загрязнений механическим путем;
- промывка оборудования от оставшихся загрязнений холодной или теплой водой (не более 30° С) - 10 минут;
- промывка оборудования горячей водой (70-80° С) с моющими средствами - 5-10 минут;
- ополаскивание оборудования горячей, затем холодной водой;
- в конце смены рабочее место, оборудование, инвентарь дезинфицируется 1% раствором «Mikro Quat Classic». Съёмные детали погружают в контейнер с раствором дезинфицирующего средства, после выдерживания экспозиции 10-15 минут промывают под проточной водой, высушивают и убирают в места хранения. Далее влажной салфеткой тщательно удаляют остатки «Mikro Quat Classic»;
- ножи стерилизуют.

Поддерживайте чистоту рабочего места и инвентаря

Типы уборки:



Генеральная (основная) - 1 раз в три дня

Во время генеральной уборки проводится тщательная уборка труднодоступных мест, в том числе:

- чистка стекол настенных и потолочных светильников снаружи и внутри при высоте не более 3 м;
- удаление пыли с решеток приточно-вытяжной вентиляции на потолках и стенах, трубопроводах;
- мойка окон с внутренней и наружной сторон;
- чистка сливных и канализационных решеток, труб и желобов;
- очистка жируловителей с использованием специальных химических средств;
- очистка внешних и внутренних поверхностей холодильников, разморозка в случае необходимости;
- чистка и дезинфекция кухонного оборудования (плит, холодильников, посудомоечных машин, микроволновых печей и др.), торгового оборудования;
- заполнение водой канализационных трапов;
- очистка канализационных трапов с использованием специальных химических средств.

Требования к уборочному инвентарю и моющим средствам:

1. Уборочный инвентарь должен:

- Быть исправным, храниться в отдельных шкафах или специально отведенных местах, иметь соответствующие надписи;
- Иметь четкую маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ;
- Использоваться в строгом соответствии с маркировкой.



2. Моющие и дезинфицирующие средства и химикаты должны:

- Чётко идентифицируемыми (наименование, концентрация);
- Разрешенными для использования;
- Использоваться только по инструкциям изготовителей;
- Храниться в специально отведенных местах или запирающихся шкафах.



САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ



1
Удалите грязь и
посторонние предметы



2
Обработайте щелочным
средством и жесткой
щеткой



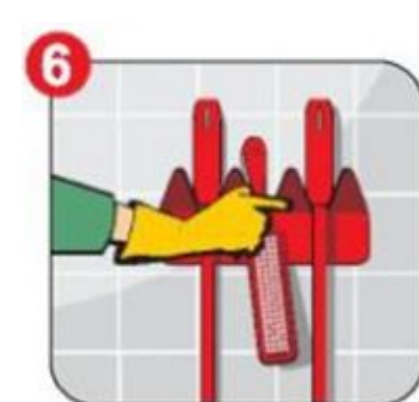
3
Промойте чистой водой



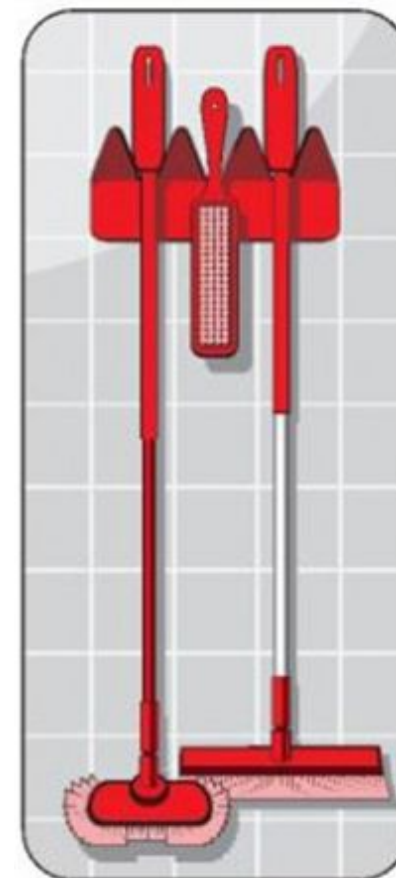
4
Продезинфицируйте



5
Тщательно промойте
чистой водой



6
Повесьте на систему
хранения



При приемке товара необходимо проверить:

- | | | |
|---|----------------------|--|
| 1 | Документы | Сопроводительные документы, необходимые сертификаты |
| 2 | Температура | Охлажденные, замороженные |
| 3 | Упаковка | Целостность первичной и вторичной упаковки (на мясе без упаковки – обязательно наличие клейма) |
| 4 | Срок годности | Соответствие на упаковке |
| 5 | Цвет | Естественный, яркий, ровный без потемнений |
| 6 | Запах | Естественный, приятный (без признаков порчи) |
| 7 | Текстура | Упругая, при нажатии полностью восстанавливается. Плотная, без мягких участков |

Несоответствие любому из параметров – **Продукцию НЕ ПРИНИМАТЬ!**

ПРАВИЛА ТОВАРНОГО СОСЕДСТВА



Не храните заморозку и охлажденные продукты рядом.
Заморозка начинает таять, а охлажденные продукты замерзать.



Не храните сухие и влажные продукты вместе.
Сухие продукты будут впитывать влагу, что приведет к преждевременной порче.



Не храните сорбаты рядом с сорбентами.
Сорбаты – продукты отдающие аромат,
Сорбенты – впитывающие любые запахи.



Не храните сырые изделия с готовыми.
Это предотвратит возможность переноса вредных микроорганизмов с сырья на готовую продукцию.



Храните продукты только по категориям.

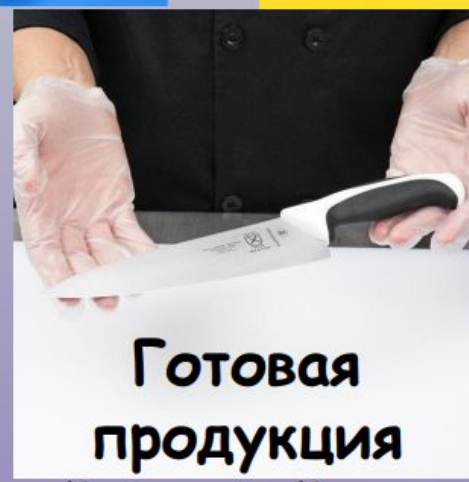
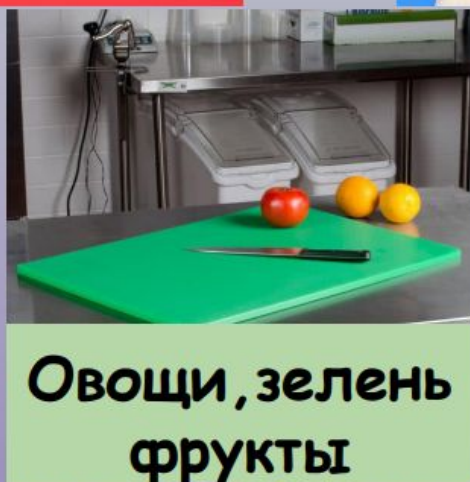
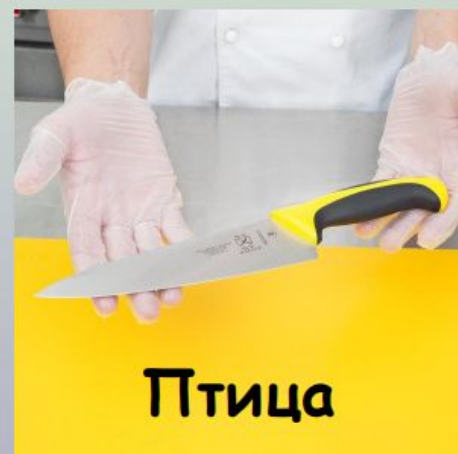
Все продукты должны быть распределены по категориям – сухие продукты; хлебобулочные изделия; мясо, рыба и морепродукты; молочно-жировые; фрукты и овощи.

1. Температурный режим хранения и приготовления;
2. Четкое следование рецептуре;
3. Последовательность технологических операций;
4. Контролируйте отсутствие на рабочем месте посторонних предметов.

КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ



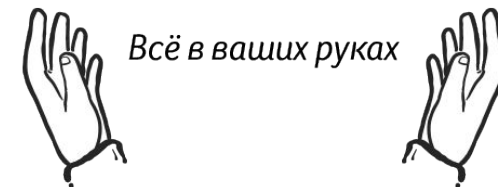
Используй разделочный инвентарь правильно



Строго разделяй инвентарь для сырой и готовой продукции

При обнаружении посторонних предметов НЕОБХОДИМО:

- ✓ При обнаружении в производственной зоне поставить в известность своего непосредственного руководителя.
- ✓ При попадании в продукт, работа на участке должна быть приостановлена. Необходимо изъять продукт с дальнейшего производства и реализации.
- ✓ Провести уборку в производственной зоне. Инвентарь, которым собирали посторонние предметы, должен быть тщательно промыт.
- ✓ По факту попадания посторонних предметов в продукцию составить Акт.
- ✓ Провести расследование и определить корректирующие действия для предотвращения рецидивов.



БОЛТ



Верёвка



Пластик



**Нитки в хлебе
от мешка**



Стекло



Волос



Яйца тараканов



Нож



Четко следуйте инструкциям и регламентам Компании

1. Обязательно изучите рабочие инструкции
2. Четко следуйте рабочему регламенту и технологическим картам компании





РАБОТАЙ СО ВКУСОМ!