

Мировые стандарты качества и безопасности продуктов питания

ИП «Ступников»

Основы безопасности пищевых продуктов и
Анализ Опасности и Точек Критического
Контроля (НАССР)

Семинар по сертификации сотрудников

Заболевания, передающиеся с пищей - статистика

- В Соединенных Штатах - 76 миллионов случаев заболеваний в год
 - Убытки - 83 миллиарда долларов в год
 - Приблизительно 6 000 смертей ежегодно
 - Сальмонеллез – 616 чел. на 100 тыс. населения

По данным статистики Управления по контролю за продуктами и лекарствами в США

- В России
 - В 2006 году зарегистрировано 78 крупных вспышек острых кишечных инфекционных заболеваний (ОКИ). Из них:
 - Дизентерия – 41
 - Сальмонеллез – 29

При этом пострадали 3,7 тысяч человек

По данным статистики Минздрава РФ

Заболевания, передающиеся с пищей.

Мировая статистика

- По полученным данным только в 2000 году смерть **2,1 миллиона людей** была спровоцирована диареей = 6 000 человек в день
 - Большая часть причин этих случаев может быть отнесена к заражению пищи и питьевой воды
 - 1,1 миллиарда людей имеют ограниченный доступ к запасам питьевой воды = каждый пятый

Ресторанный бизнес - “в фокусе”

- Министерство здравоохранения сейчас уделяют большое внимание организациям общественного питания
- Продукты питания производит и поставляет **весь мир**, включая развивающиеся страны, где санитарные условия могут быть неудовлетворительными
- Сейчас появились и более экзотические меню, содержащие потенциально опасные пищевые продукты
- Мы ежедневно обслуживаем наших гостей, которые порой лучше осведомлены об опасности заражения инфекционными заболеваниями через продукты питания.

Группы людей высокого риска

- Дети
 - Беременные женщины
 - Пожилые граждане
 - Люди, страдающие аллергией
- Люди со следующими заболеваниями:
- онкологическими
 - сахарным диабетом
 - язвой желудка
 - почек
 - иммунодефицитом / СПИД и т.д.



**Мойте руки!
Это Закон!**

- Каким образом **Вы** можете помочь предотвратить болезни, переносимые с пищевыми продуктами?



Главные цели сегодняшнего семинара

- Получить информацию о заболеваниях, которые могут распространяться через продукты питания
- Понять Вашу роль в обеспечении безопасности блюд, которые мы готовим
 - Изучить, как обращаться с продуктами и как готовить блюда, безопасные для употребления
 - Понять важность гигиены персонала

План семинара

- Программа Анализа Опасности и Точки Критического Контроля, безопасность пищи
- Заболевания, передающиеся с продуктами питания
- Факторы, влияющие на размножение опасных бактерий=микроорганизмов
- Важность личной гигиены
- Продукты питания высокого риска
- Безопасные приемы производства готовых блюд
- Поддержание чистоты и санитарных условий в рабочей зоне

История Программы Анализа Опасности и Точки Критического Контроля

- Начата в 1960-х гг. как часть развития космической программы США
- Сотрудничество Pillsbury и НАСА для защиты астронавтов от вспышек заболеваний
 - Высокие затраты на лечение заболеваний в космосе
 - Инцидент на Apollo-13



Н.А.С.С.Р. - Программа Анализа Опасности и Точки Критического Контроля это:

- Профилактическая программа защиты продуктов питания, которая идентифицирует, оценивает и контролирует опасность пищи
- Предназначена для устранения и/или уменьшения опасности
- Используйте НАССР как программу обеспечения безопасности продуктов питания при прохождении их через все стадии обработки в Вашем ресторане, предотвращая таким образом подачу гостям и сотрудникам опасных блюд.

НАССР (англ.)

Анализ

Н

Hazard

Опасности

А

Analysis

Точки

С

Critical

Критического

С

Control

Контроля

Р

Point

Опасность

- ▣ Биологическое, химическое или механическое загрязнение пищевых продуктов, которые могут вызывать проблемы со здоровьем или травмы желудочно-кишечного тракта у наших гостей

Анализ

- ▣ Направлен на все этапы производственного цикла и определяет источник опасности
 - Ингредиенты
 - Продукты питания и напитки
 - Меню
 - Гости
 - Оборудование
 - Персонал

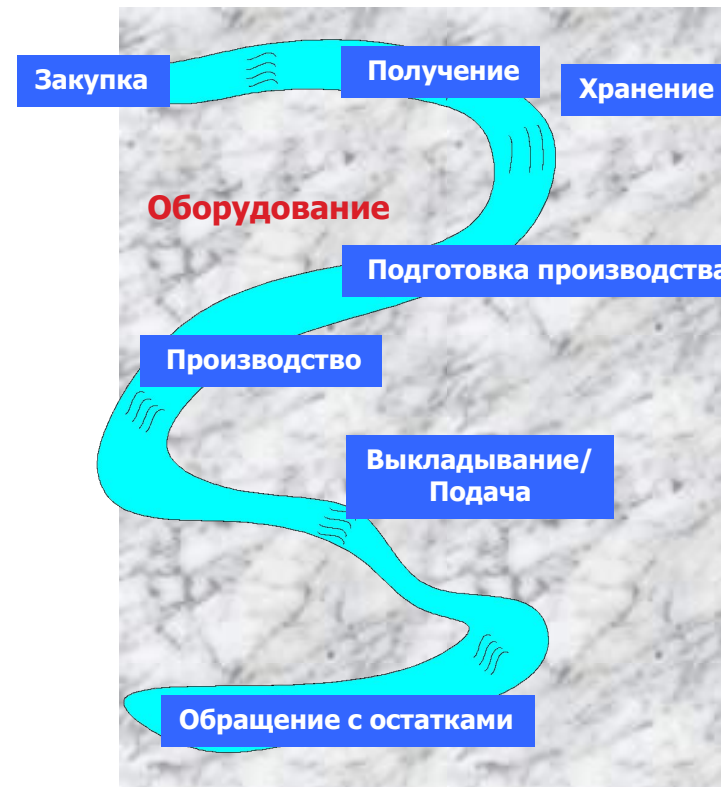


Точка критического контроля (ТКК)

- Этап процесса, на котором вы предотвращаете, устраняете или контролируете опасность
 - ТКК в процессе означает, что на этом этапе необходимо контролировать опасность загрязнения пищевых продуктов
 - Следует контролировать ТКК, чтобы мы знали, что опасность находится под контролем
 - Если результат мониторинга ТКК показывает потерю контроля, следует произвести корректирующее действие

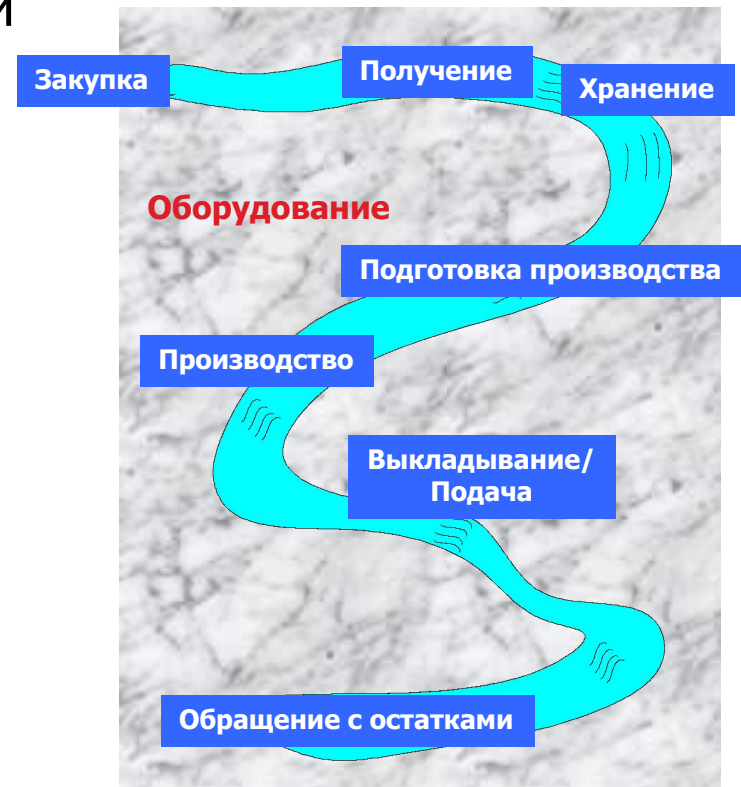
НАССР и цикл пищевого производства

- Пищевое производство идет как "река"
 - Появляется угроза безопасности пищи при ее поступлении и прохождении через каждый этап
 - Вы научитесь контролировать безопасность пищи



Пищевая опасность

- Биологические загрязнители
- Химические загрязнители
- Механические загрязнители



Примеры опасности

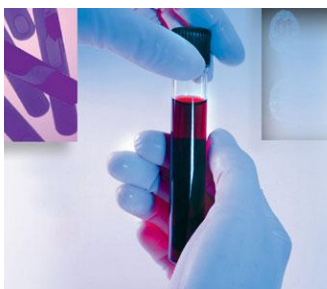


Биологическая

Бактерии

Вирусы

Паразиты



Химическая

Моющие средства

Средства борьбы
с вредителями

Аллергены



Механическая

Стекло

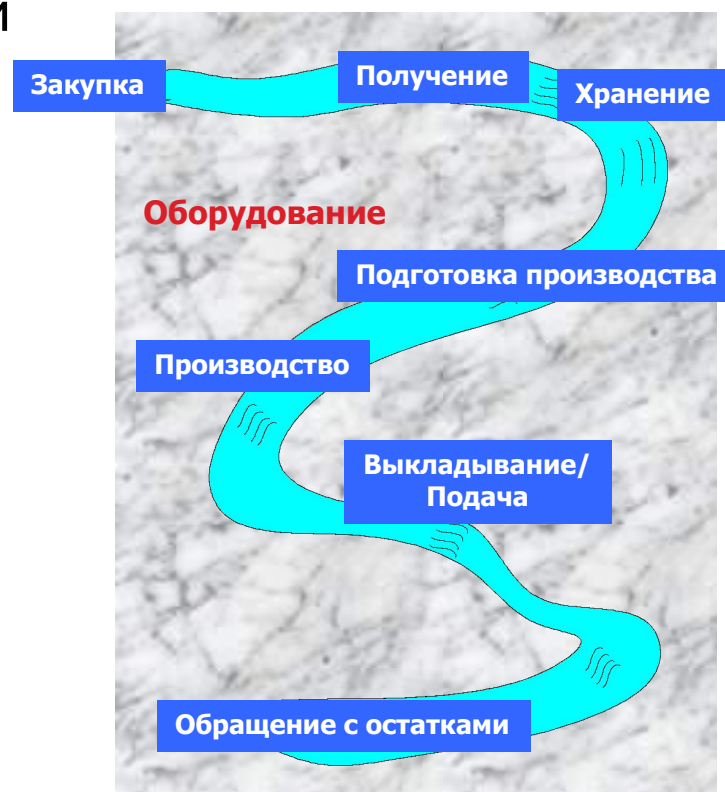
Волосы

Металл

Дерево

Пищевая опасность

□ Биологические загрязнители



Биологическая опасность

- ▣ Микроорганизмы
 - очень маленькие живые организмы
 - невозможно увидеть невооруженным глазом
- ▣ Бактерии
- ▣ Вирусы
- ▣ Дрожжи и плесени



Возбудители заболеваний, передающихся через продукты питания

- Золотистый стафилококк
- Шигелла
- Сальмонелла
- Кишечная палочка
- Ботулизм
- Листерия
- Кампилобактер
- Норовирус (Норволк-подобный вирус)

Симптомы

Возбудители /Клинические симптомы	Рвота	Понос	Тошно- та	Судороги	Лихо- радка
Staph. aureus	☐	3	☐	☐	
Shigella	☐	☐	☐		☐
Salmonella	☐	☐	☐		☐
Clostridium perfringens		3		☐	
E. coli		☐			☐
Bacillus cereus		☐	☐		
Clostridium botulinum	Головокружение, расстройство зрения, речи, глотания, дыхания, сердечной деятельности				
Listeria	У здоровых взрослых наблюдаются симптомы как при гриппе				

Симптомы, препятствующие выполнению обязанностей при работе в ресторанах

- ▣ **Если у вас появились эти симптомы:**
 - Рвота
 - Понос
 - Тошнота
 - Высокая температура
- ▣ Вы **ОБЯЗАНЫ** сообщить об этом своему менеджеру
- ▣ Вы не можете работать с продуктами питания, пока врач не разрешит допустить вас к работе

Порезы и ссадины

- Если у вас есть:
 - Открытые ссадины
 - Порезы
 - Нарывы, прыщи
- ✓ На ладони: закройте водонепроницаемым пластырем, а затем наденьте перчатки
- ✓ На руке: закройте водонепроницаемой повязкой
- ✓ На других частях тела: используйте бинт
- ✓ При необходимости, перейдите на другой участок работы или обратитесь к врачу

Факторы, влияющие на рост бактерий

F	Food	Пища
A	Acidity (pH)	Кислотность (pH)
T	Temperature	Температура
T	Time	Время
O	Oxygen	Кислород
M	Moisture	Влажность

Пищевые продукты высокого риска

Стимулируют рост микроорганизмов, потому что они:

- Влажные
- Теплые
- Имеют высокое содержание белка = питательных веществ
- Имеют низкую кислотность

Пищевые продукты высокого риска - свежие, скоропортящиеся

- ❑ Молоко и молочные продукты
- ❑ Яйца и продукты из яиц
- ❑ Мясо и птица
- ❑ Рыба
- ❑ Моллюски
- ❑ Омары, крабы



Другие продукты питания высокого риска – продукты, готовые к употреблению

- ❑ Суши
- ❑ Продукты, использующиеся в сыром виде
- ❑ Вареный рис
- ❑ Охлажденное мясо
- ❑ Холодные десерты
- ❑ Салаты и закуски
- ❑ Соевые продукты

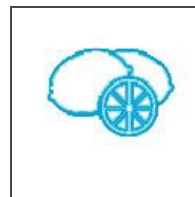


Контроль роста

Барьеры, которые используются для контроля роста микроорганизмов



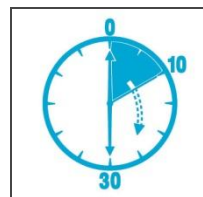
**Повысьте или
понижьте
температуру
пищи**



**Сделайте пищу
более кислой
(напр., добавьте
уксус)**



**Понижьте
уровень
влажности**



**Уменьшите
время в опасной
температурной
зоне**

- **Время и температуру можно контролировать с помощью действий сотрудников**
- **Удалите кислород = вакуумная упаковка, консервирование.**

Знаете ли Вы что..?

- ▣ Человечество на протяжении многих лет занималось контролем опасности
- ▣ Консервация является историческим методом обеспечения безопасности пищи
 - Сыр
 - Консервирование
 - Копчение рыбы
 - Соление мяса
 - Сушка
 - Джемы, варенья
 - Замораживание

Опасная температурная зона

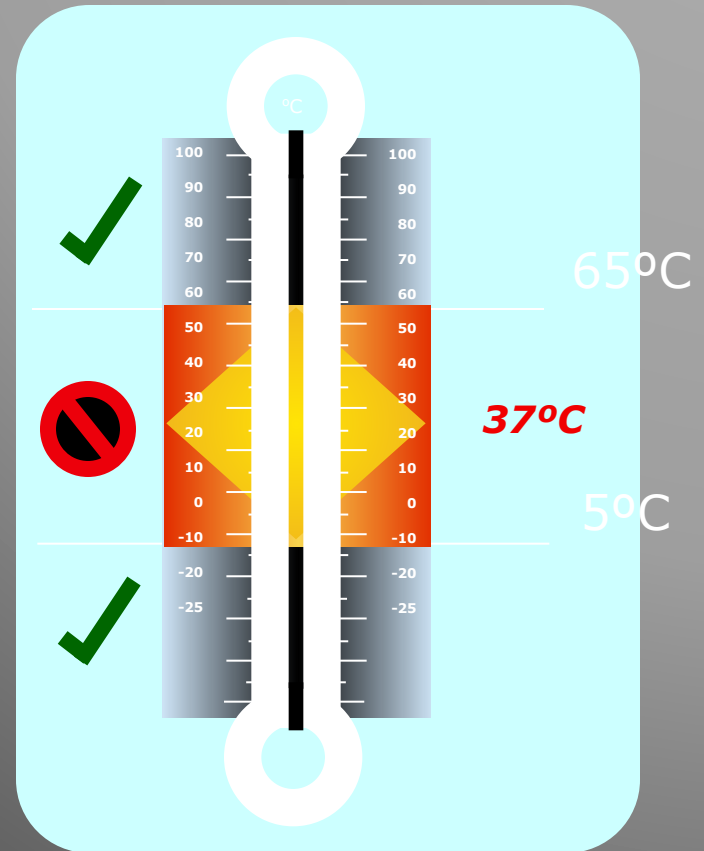
Зона опасных температур для репродукции и размножения бактерий

Бактерии выживают и растут

49°C

Бактерии репродуцируются быстрее всего

21°C

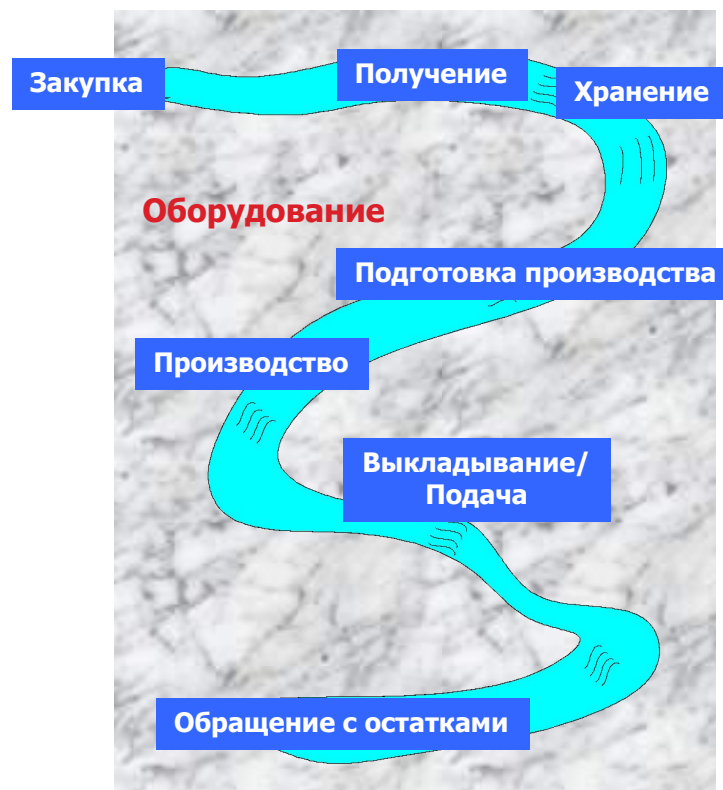


Неправильные температурные условия

- Неправильными температурными условиями для хранения и приготовления пищевых продуктов являются:
 - Отсутствие должного нагрева или охлаждения
 - Передерживание продуктов при опасных температурах
 - Хранение продуктов вне холодильника

Опасность для пищи

- Биологические загрязнители
- ▣ **Химические загрязнители**



Пищевая аллергия / Непереносимость

- ▣ Арахис
- ▣ Яйца и продукты из яиц
- ▣ Молоко/молочные продукты
- ▣ Рыба (гистамины)
- ▣ Моллюски/ракообразные
- ▣ Грецкие орехи
- ▣ Продукты из сои
- ▣ Клейковина
- ▣ Глутамат натрия
- ▣ Сельдерей / корень сельдерея
- ▣ Горчица
- ▣ Сульфиты
- ▣ Семена мака
- ▣ Кунжут
- ▣ Микотоксины
 - Вызванные плесенью
 - Обнаруживаемые в злаках и в орехах

Процедура выявления аллергенов и информирование гостя об аллергенах

- Когда гость спрашивает, содержит ли блюда в меню какой-либо специфичный аллерген, тогда сотрудник ресторана обязан:
 - Принести гостю упаковку(ки) с ингредиентами продукта, чтобы гость смог прочитать состав продукта на упаковке(ках)
 - Дать гостю возможность самому решить, будет ли он заказывать блюдо, вызывающее у него вопросы
- Вы не можете просто сказать, *"Данный продукт не содержит _____ - аллергена."*

Металлы и химические вещества

- ▣ Медь
 - Трубы (раздаточные автоматы для безалкогольных напитков)
- ▣ Свинец
 - Краска, припой
- ▣ Ртуть
 - Термометры
- ▣ Цинк
 - Гальванизированный металл (контейнеры для пищевых отходов, ведра для швабр)
- ▣ Олово и железо
 - Консервированные продукты с высокой кислотностью, например, ананасы, помидоры
- ▣ Личные лекарства, аптечка
- ▣ Дезинфицирующие средства
- ▣ Моющие средства
- ▣ Обезжиривающие вещества
- ▣ Средства борьбы с вредителями

Химическая опасность - дезинфицирующие средства

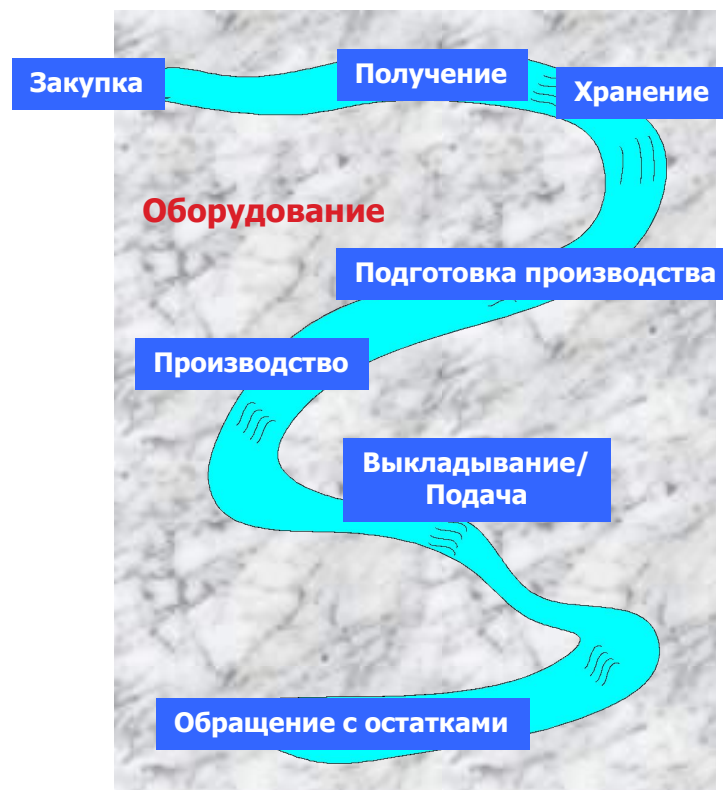
Не используйте дезинфицирующие вещества в концентрации выше указанной в инструкции!

Обучение по использованию

- ❑ Не смешивайте вместе разные химические вещества
- ❑ При обращении с моющими веществами всегда защищайте глаза и руки
- ❑ Никогда не переливайте химические вещества; вы не можете контролировать токсичность
- ❑ При разведении химических веществ или переливании в более мелкие сосуды всегда обозначайте ярлыками бутылочки или контейнеры
- ❑ Не используйте производственную тару
- ❑ Всегда придерживайтесь инструкций изготовителя

Опасность для пищи

- Биологические загрязнители
- Химические загрязнители
- ▣ **Физические загрязнители**



Вопрос?

- Каким образом мы можем случайно загрязнить продукты питания при приготовлении блюда?

Примеры возможного загрязнения и заражения

- Личные лекарства
- Гайки, болты, винты, и т.д.
- Расчески, ручки, украшения
- Волосы - с головы, бороды, рук
- Чихание, кашель, почесывание

Все это называется **физическими факторами**

Проверьте ваши знания

Задание 1

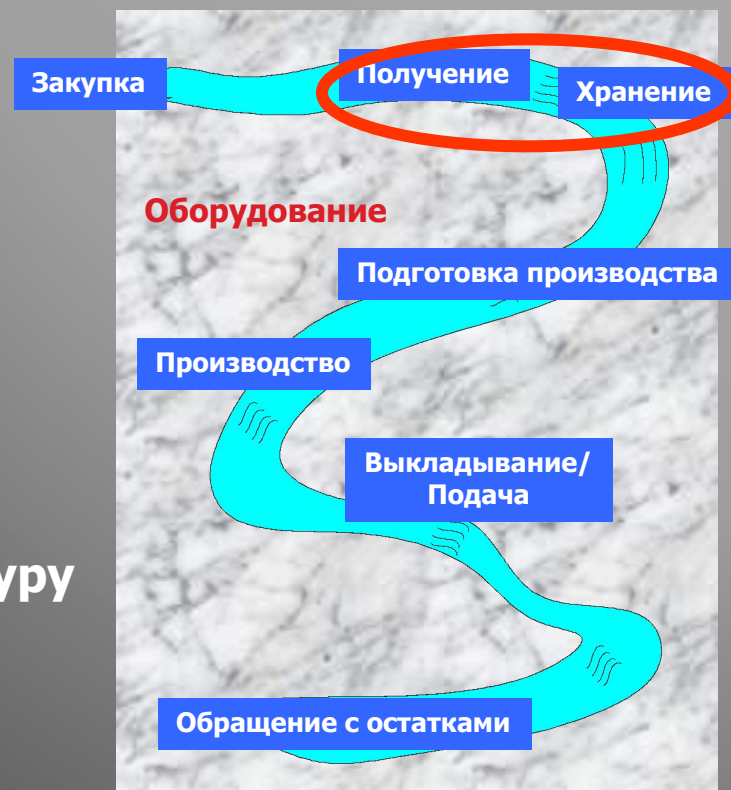
Основы безопасности пищевых продуктов

- Как вы можете предотвратить заболевания, передающиеся с пищей?
 - Обеспечьте безопасное хранение пищи
 - Избегайте перекрестного заражения
 - Измеряйте/контролируйте температуру пищи
 - Выполняйте задачи Н.А.С.С.Р при обращении с пищей
 - Поддерживайте чистоту/выполняйте санитарные требования в рабочей зоне
 - Тщательно соблюдайте личную гигиену

Получение и безопасное хранение пищевых продуктов

● Что вы можете сделать на этом этапе:

- ✓ Контроль при приемке продуктов
- ✓ Безопасное хранение пищи
- ✓ Избегайте перекрестного заражения
- ✓ Проверяйте/контролируйте температуру пищи



Требования к приемке и хранению пищевых продуктов

- ▣ Проверьте наличие сопроводительных документов
- ▣ Проконтролируйте соответствие даты выработки в документе с датой на упаковке

- ▣ Продукты должны убираться на хранение в следующем порядке:
 - В первую очередь - охлажденные
 - Затем - замороженные
 - Последними - сухие

- ▣ Складируйте все доставленные продукты не позже чем в течение 30 минут с момента доставки
- ▣ Маркируйте все продукты, доставленные в ресторан
- ▣ Перемещайте ранее поступившие продукты вперед для обеспечения надлежащей ротации (система FIFO "первым прибыл, первым убыл")
- ▣ Храните этикетками наружу; каждый продукт с отдельной этикеткой

Приемка свежих яиц

- Датированные
- Не позднее 7 дней от кладки
 - Для уточнения срока годности смотрите дату на коробке
- Белок прилегает к желтку
- Желток плотный
- Желток не растекается

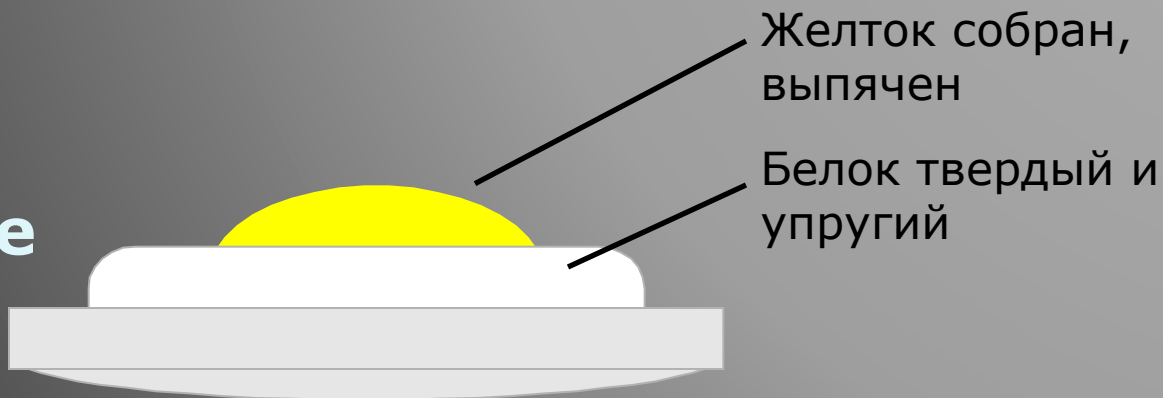
Наш стандарт:

- 6°C или ниже
- Не принимайте треснутые или грязные яйца
- Храните на нижней полке

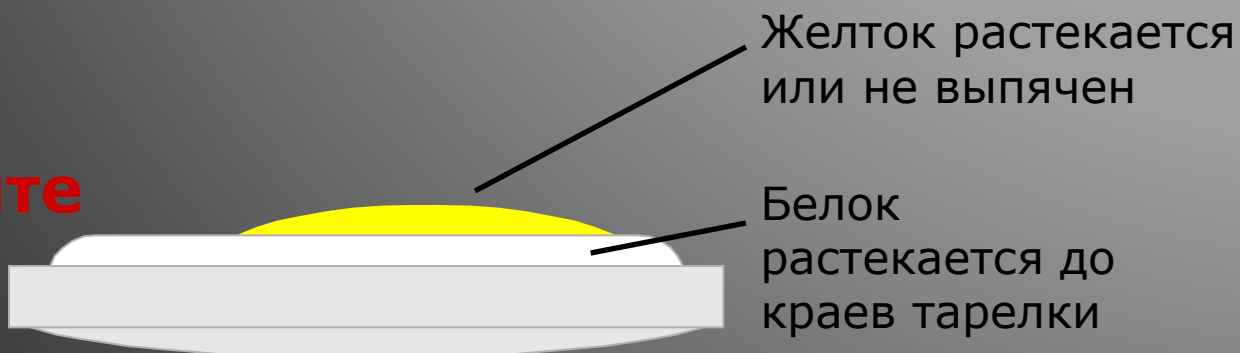


Проверка яиц

Принимайте



Не принимайте



Приемка моллюсков и съедобных ракообразных

- Получение в живом виде, упругими, при 5° С или ниже
- Не должны иметь необычного запаха
 - **Приемлемы:** слабый запах моря или морских водорослей
- Панцири у моллюсков должны быть плотно закрыты
- **Следует отказаться от:**
 - мертвых или умирающих моллюсков и ракообразных
 - вялых / медленнодвигающихся
 - со скользкой, липкой или сухой структурой
- Не принимайте товар, если отсутствует маркировка

Общие требования к хранению

- Расстояние от пола - не менее 15 см
- Расстояние от датчиков противопожарной сигнализации – не менее 45 см
- Расстояние от стен – не менее 20см
- Не храните под незащищенным водопроводом или канализацией
- Поддерживайте порядок и чистоту на складе, в холодильниках и морозильных камерах
- **Никогда не храните продукты:**
 - В коридорах - В подсобных
 - Под лестницами помещениях
 - В санузлах - В раздевалках
- **Храните пищевые продукты вдали от:**
 - Моющих средств
 - Дезинфицирующих средств



Требования к холодильной камере

- ❑ Поддерживайте температуру 2-3°C
- ❑ Точный и большой термометр внутри
- ❑ Достаточно места для безопасного хранения продуктов
- ❑ Полки открытого типа
- ❑ Отдельное хранение сырых и готовых продуктов - при возможности 2 холодильника
- ❑ Отведение испаряемой воды через внешний сток
- ❑ Конденсатный сток и дренаж должны быть чистыми и со свободным стоком
- ❑ Поддон должен быть установлен под дренажом



Требования к морозильной камере

- Температура -18°C или ниже
- Точный и хорошо видимый термометр внутри
- Полки открытого типа
- Отведение конденсирующейся воды через внешний сток
- Достаточно места для хранения продуктов без блокирования вентиляторов



Требования к хранению пищевых продуктов

Сократите риск Перекрестного Заражения

Перекрестное Заражение -

это попадание в пищу опасных и болезнетворных микроорганизмов, происходящее не при непосредственном контакте, а через посредника (грязные руки, инвентарь, стекающая жидкость), в случаях когда:

- ❑ Сырые или зараженные продукты соприкасаются с приготовленными и готовыми к употреблению
- ❑ Вы сначала беретесь за сырые продукты, а затем за приготовленные и готовые к употреблению
- ❑ На грязную и не отвечающую санитарным нормам рабочую поверхность (любое оборудование и посуда) попадают готовые к употреблению продукты

Требования к хранению пищевых продуктов

СОБЛЮДАЙТЕ ПРИНЦИПЫ ЗОНИРОВАНИЯ И ТОВАРНОГО СОСЕДСТВА

НИКОГДА не храните

- ▢ Сырые продукты животного происхождения над/рядом с приготовленными или продуктами, готовыми к употреблению
- ▢ Сырую свинину, сырую говядину и мясо птицы на одной полке и в одном контейнере
- ▢ Мытые овощи рядом с невымытыми овощами

ВСЕГДА храните на нижней полке :

- Продукты в стеклянную тару
- Сырые яйца
- Сырые продукты
- ▢ При использовании льда для снижения температуры хранения, лед засыпается в пакеты для исключения непосредственного контакта с пищевыми продуктами

Сократите риск Перекрестного Заражения

Требования к хранению пищевых продуктов

СОБЛЮДАЙТЕ ПРИНЦИПЫ ЗОНИРОВАНИЯ И ТОВАРНОГО СОСЕДСТВА

МОЛОКО, СЫР, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
СОУСЫ
ГАСТРОНОМИЯ
ОВОЩНЫЕ ЗАГОТОВКИ
МЯСНЫЕ П/Ф
РЫБНЫЕ П/Ф

Сократите риск Перекрестного Заражения

Хранение моллюсков и съедобных ракообразных

- При перекладывании в контейнер на хранение, маркируйте продукт, с учетом срока хранения, рекомендуемого производителем
- Хранение при 1-3°C
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха в холодильнике
- **Никогда** не кладите лед на моллюсков и на съедобных ракообразных, поскольку пресная вода их убьет
- **Никогда** не смешивайте в одном контейнере продукты с разным сроком хранения



Хранение свежей рыбы

- Всегда храните рыбу на поверхности с дренажом(на колотом льду), но не кладите рыбу без кожи непосредственно на лед; используйте барьер из пластиковой пленки
 - Наилучшим для использования является так называемый лед «хлопьями»
 - Менее желателен для использования лед в кубиках

Есть ли здесь проблема?

СЫРАЯ СВИНИНА

ПЕРЕЛОЖИТЕ НА НИЖНЮЮ ПОЛКУ
Закройте, продатируйте и наклейте
этикетку

ГОТОВАЯ ГОВЯДИНА

Возможно перекрестное
заражение

СЫРЫЕ НЕОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА

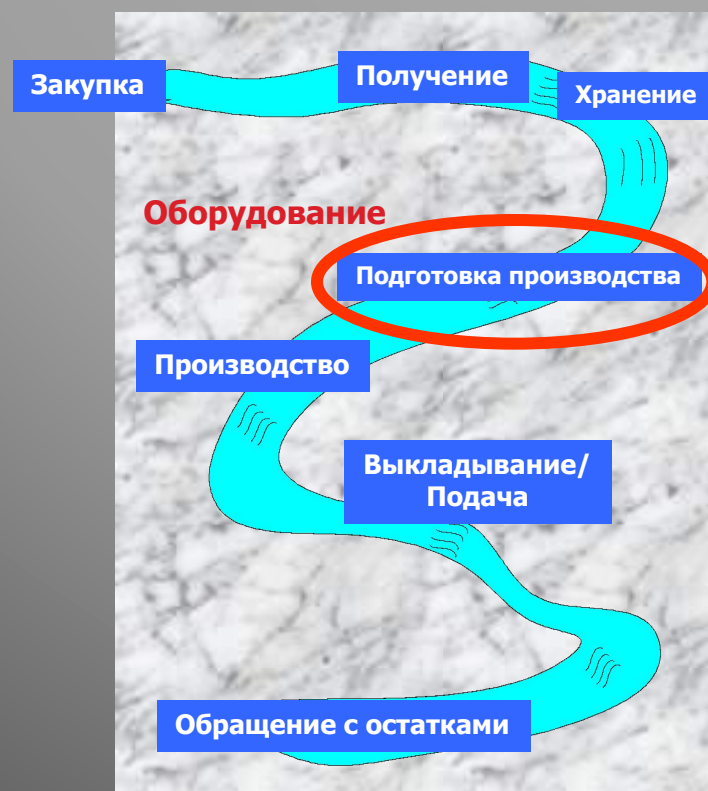
Выбросить; возможно перекрестное
заражение



Подготовка производства

Что вы можете сделать на этом этапе:

- ✓ Избегайте перекрестного заражения
- ✓ Проверяйте/контролируйте температуру пищи
- ✓ Выполняйте задачи Н.А.С.С.Р. при обращении с пищей
- ✓ Тщательно соблюдайте правила личной гигиены



Процедуры при подготовке производства

- Правила поведения сотрудников
- Мытье рук
- Проверка безопасности заготовок
- Наклеивание этикеток и датирование (дата, время)
- Разделочные доски и ножи (контроль чистоты, цветовой код)
- Термометры/калибровка термометров
- Подготовка пищевых продуктов к производству (безопасные методики)

Правила работы для сотрудников

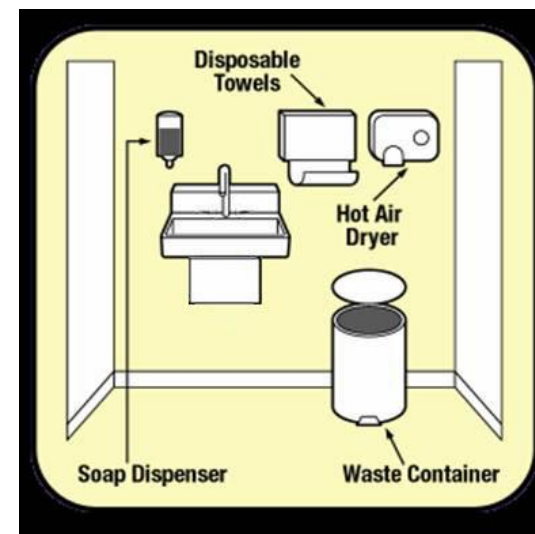
- ▣ Нельзя курить, есть или пить, кроме как в специально предназначенных для этого местах (в комнате приема пищи)
 - Мойте руки после курения; слюна переходит с сигареты на Ваши руки
- ▣ Нельзя жевать жевательную резинку
- ▣ При обращении с продуктами используйте перчатки
- ▣ Обеспечивайте надлежащее обращение с предметами, соприкасающимися с пищей
 - Держите пищу в кухонной посуде
 - Держите кухонный инвентарь за внешние края/основание

Правила использования перчаток

- Проверьте целостность упаковки и перчаток
- Мойте руки перед тем как надеть перчатки и при смене перчаток
- Меняйте перчатки по мере их загрязнения и износа и перед началом выполнения нового задания
- Меняйте перчатки всегда, когда вы работаете с разными видами продуктов
- Меняйте перчатки, когда вы переходите от обработки сырых продуктов к уже приготовленным
- Меняйте перчатки 3 раза в час во время их длительного использования или по необходимости чаще

Места для мытья рук

- Должны быть оборудованы:
 - Источниками горячей и холодной проточной воды
 - Антибактериальным жидким мылом
 - Диспенсером с бумажными полотенцами
 - Контейнером для мусора
- Не используйте раковины ни для чего другого, кроме мытья рук



Значение мытья рук

- ▣ **Личная гигиена** является наиболее важным фактором для предотвращения распространения:
 - Шигеллы
 - Золотистого стафилококка
 - Вируса Норволк
 - Кампилобактера
 - Сальмонеллы



Правила при мытье рук

Использование мыла

- В течение 20 секунд
- При входе на кухню
- После пользования туалетом
- После еды
- После чихания
- После контакта с мусором
- После курения
- После работы с моющими средствами
- При переходе от сырой к готовой пище
- После контакта со ртом
- После контакта с деньгами



Наклеивание этикеток и маркировка даты

- Обозначайте на контейнерах с пищей дату, время и общее название
- Используйте продукты строго по лайн-чеку



Наклеивание ярлыков на пищевые продукты при производстве



Следите за
правильным
заполнением
маркировочных
этикеток



Разделочные доски и ножи



мойте между использованиями

НЕЦВЕТНАЯ – ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ

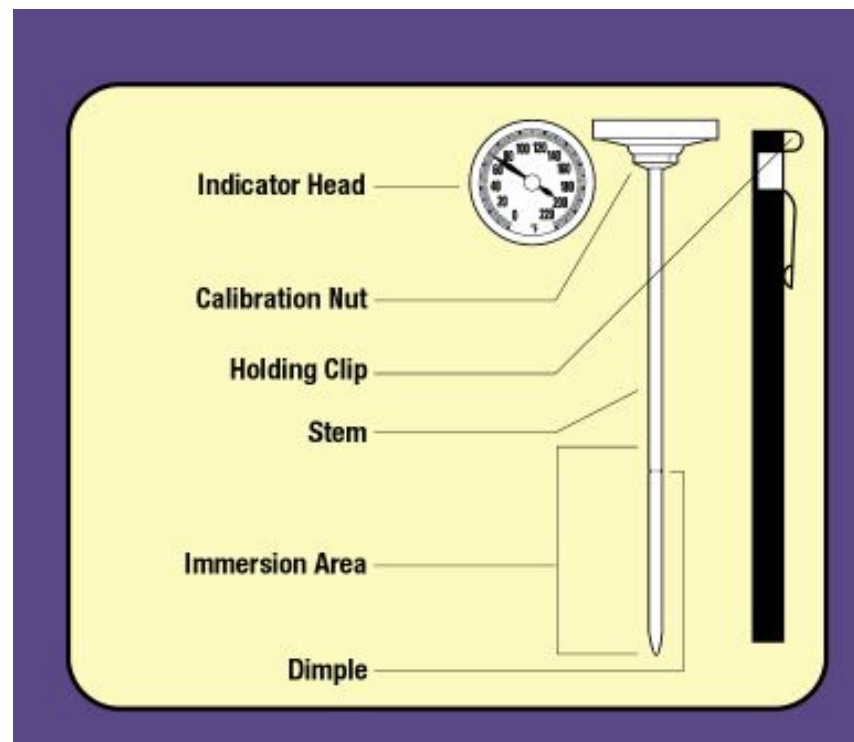
СИНИЕ - МОРЕПРОДУКТЫ

- * Доски следует также промаркировать на боковом ребре по участку работ
- * Нецветные доски следует промаркировать по видам готовых пищевых продуктов (напр. ОВ, РВ, МВ)

Биметаллический стержневой термометр От -18°C до $+104^{\circ}\text{C}$

- Калибруйте во льду при 0°C в течение 1 минуты
- Или в кипящей воде при 100°C

• Точность
 $\pm 1^{\circ}\text{C}$



Проверяйте точность термометров

- ▣ Новых термометров
- ▣ После падения на пол
- ▣ По меньшей мере раз в неделю
- ▣ Калибруйте, если отклонение составляет $> 1^{\circ}\text{C}$
- ▣ Ведите калибровочные записи, чтобы показать проверяющим / контролирующей инстанции
- ▣ Если термометр не поддается калибровке - замените новым оборудованием и выбросите неисправную модель
- ▣ Калибруйте термометры перед использованием во время официальных визитов проверяющих / контролирующих инстанций
 - проверьте данные проверяющего путем использования собственного термометра и подтвердите эти измерения

Калибровка термометра

- Наполните пластиковую чашку двумя частями льда и одной частью воды
- Подождите одну минуту, чтобы жидкость настоялась
- Поместите термометр в чашку; слегка взболтайте и дайте настояться одну минуту
- Показывает ли термометр 0°C ?
- При необходимости откалибруйте термометр



Методики размораживания

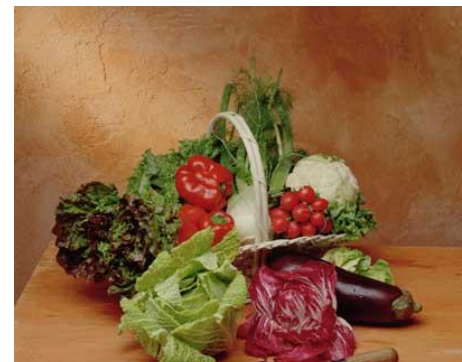
- Желательно: в холодильнике при температуре 2-6°C
- Маркируйте продукт с момента начала дефростации
- В микроволновой печи
 - только если это является частью процесса приготовления

Однажды
размороженные
продукты нельзя
замораживать
повторно

Сырые фрукты и овощи

- ▣ Тщательно промывайте все овощи в чистой питьевой воде для удаления грязи перед:
 - Нарезкой
 - Смешиванием с другими ингредиентами
 - Приготовлением
 - Подачей

- ▣ Следует проводить санитарную обработку овощей высокого риска
 - 3% раствором уксусной кислоты
 - Перед дальнейшим использованием промойте в питьевой воде



Безопасное обращение с продуктами, используемыми в сыром виде

- Обработывайте и проводите санитарную обработку так, как рекомендуется на предыдущем слайде
- Проводите санитарную обработку ножа и разделочной доски
- Удалите всю кожуру, там, где требует технология



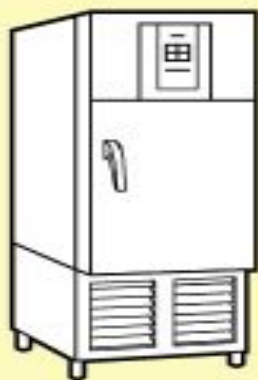
Процедуры обращения со стейком в вакуумной упаковке

- Предварительно размороженный стейк извлеките из пластиковой упаковки и слейте сок, если он присутствует
- Обсушите полотенцем и дайте стейку «подышать», или подержите в посуде в холодильнике в течении 30 - 40 минут, чтобы рассеялся застоявшийся в вакууме запах

Охлаждение горячей пищи

- Для того, чтобы держать пищу вне опасной температурной зоны, охлаждение от горячего состояния до $< 5^{\circ}\text{C}$ должно быть как можно более быстрым.
- Охлаждайте пищу с 65°C до $<10^{\circ}\text{C}$ менее чем за 2 часа, используя небольшие контейнеры
- Когда температура достигает 10°C и ниже немедленно помещайте продукты в холодильную камеру или шкаф
- Максимальная глубина контейнера должна составлять 30 см.

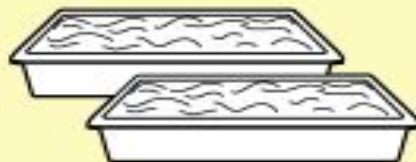
Безопасные методы охлаждения



Blast chiller



Ice-water bath



Shallow pans



Reduce portion size

Охлаждение горячей пищи

- ▣ Охлаждайте большие объемы горячей жидкости в:
 - Ледяной ванне при помешивании
 - Затем в холодильнике
- ▣ **ВСЕГДА** используйте термометр для проверки завершения процесса охлаждения
- ▣ **НИКОГДА** не охлаждайте при комнатной температуре

Охлаждение горячего мяса

- Если мясо толщиной 5 см 4 часа для охлаждения до 5°C
- Для эффективного охлаждения мяса разрежьте его на порции

Охлаждение горячей пищи

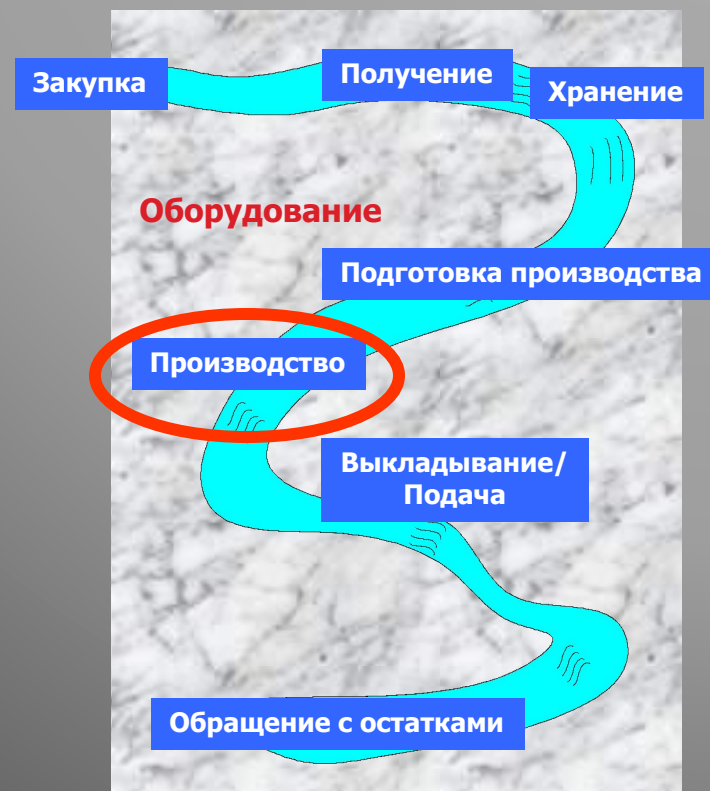
- ❑ Охлаждение должно проводиться в специально оборудованном месте
- ❑ Никогда не закрывайте пищу во время охлаждения
- ❑ Всегда обозначайте дату и время, в течение которого
охлаждается вся пища
- ❑ Накрывайте пищу, когда ее температура упадет ниже 5°C



Производство

Что вы можете сделать на этом этапе:

- ✓ Избегайте перекрестного заражения
- ✓ Проверяйте / контролируйте температуру пищи
- ✓ Строго соблюдайте технологию приготовления
- ✓ Выполняйте задачи Н.А.С.С.Р. при обращении с пищей
- ✓ Тщательно соблюдайте правила личной гигиены



Ограничения в процессе приготовления пищи

- Готовьте блюда только из продуктов от сертифицированного поставщика
- Строго соблюдайте технологию приготовления
- Соблюдайте температурные режимы обработки
- Не подавайте продукты из говяжьего фарша «с кровью» (кроме как по просьбе гостя)
- Не прикасайтесь к готовым блюдам руками без перчаток; используйте раздаточный инвентарь

Приготовление блюд

- Уничтожение бактерий, вирусов и паразитов требует определенной температуры и времени в течение которого выдерживается данная температура, но ПОМНИТЕ:
 - *Процесс приготовления должен быть спланирован таким образом, чтобы как можно полнее сохранять питательную ценность пищи и запах пищи, а также обеспечивать безопасность пищи*
 - *При приготовлении в микроволновой печи (по технологии) устанавливайте максимальную температуру*

Требования к гамбургерам

- ❑ Нельзя использовать котлету для гамбургера по прошествии 24 и более часов после размораживания
 - Приемлемо использование: при приготовлении чили, мясного соуса и подобных продуктов
- ❑ Готовьте до тех пор, пока не появится прозрачный сок
- ❑ **Не** спрашивайте у клиента, как тот хочет, чтобы ему приготовили гамбургер

.....

- ❑ Если клиент просит приготовить его гамбургер определенным способом...
 - *Можете это сделать*



Политика относительно соусов на основе сырых яиц

- Использование только сертифицированных продуктов из натуральных яиц или из жидких яиц
- Использование строго в соответствии с лайн-чеком
- Не готовить заранее для более позднего употребления

Поддержание температуры в процессе хранения после приготовления блюд

- Горячая пища при 65°C или выше
(для первых блюд 75°C)
- Холодная пища при 4 - 5°C или ниже
- Замороженная пища при -18°C или ниже

Защита готовых к употреблению блюд

- Всегда защищайте готовые к употреблению блюда от загрязнения
 - У готовой к употреблению пищи отсутствует этап повторного “нагревания”, устраняющий микробиологическую опасность

Потенциально опасные продукты, которые подаются холодными

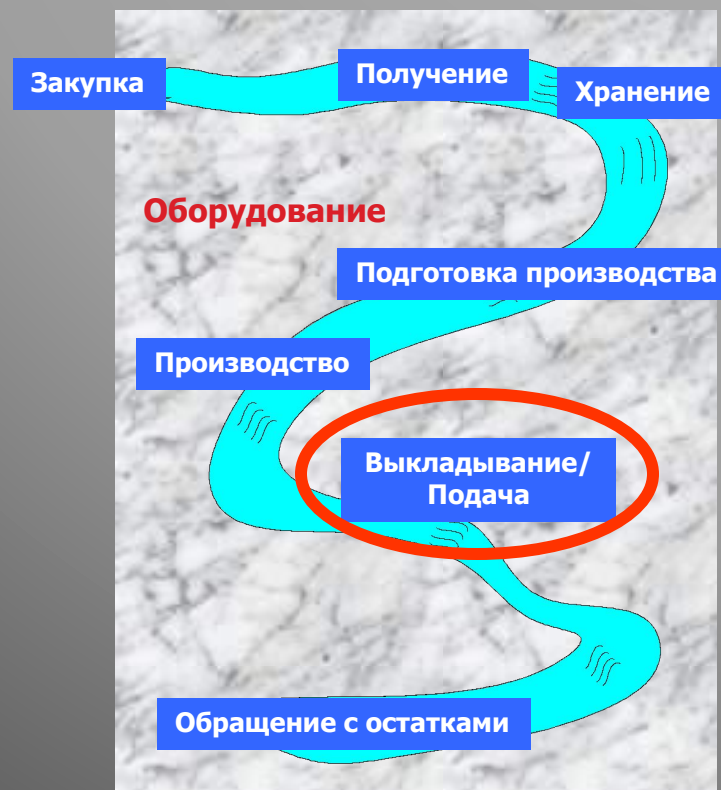
- ▣ Пища, которая подается без тепловой обработки, такая как салаты, холодные закуски и сэндвичи:
 - Должна быть приготовлена из холодных продуктов
 - Сведите до минимума контакт с руками, который является основной причиной заражения такой пищи



Выкладывание и подача блюд

Что вы можете сделать на этом этапе:

- ✓ Избегайте перекрестного заражения
- ✓ Проверяйте/контролируйте температуру пищи
- ✓ Выполняйте задачи Н.А.С.С.Р. при обращении с пищей
- ✓ Тщательно соблюдайте правила личной гигиены



Подача блюд

- К окну раздачи
- К суши-буфету
- К столу гостя



- За пределы ресторана (delive.ru)
 - Упаковывайте блюда в закрытые чистые контейнеры

Поддержание качества блюд в шведском столе, суши-букете

- Часто меняйте блюда
- Выкладывайте небольшое количество
- Меняйте контейнеры, когда опустеют на 2/3
- **Не докладывайте блюда в использованные контейнеры**
- **Не смешивайте остатки в контейнере со свежей порцией**

Шведский стол и суши-буфеты

- ▣ Используйте при необходимости защиту от внешних факторов загрязнения (защитные колпаки)
- ▣ Избегайте прямого контакта пищевых продуктов со льдом
- ▣ Не используйте повторно использованную посуду
- ▣ В промежутках между использованием кухонный инвентарь следует помещать:
 - В блюдо рукояткой вверх, рукоятка не должна касаться пищи
 - На чистую, сухую поверхность

Хранение блюд на выкладке

- Внутренняя температура:
 - Ниже 5°C - холодные
 - Выше 65°C – горячие (первые блюда 75°C)

Температуру следует проверять каждые 2 часа

Лед

- ❑ Нельзя употреблять в пищу вторичный лед, используемый для охлаждения хранящейся пищевой продукции и пищевых контейнеров
- ❑ Перед обращением со льдом мойте руки при любой возможности
- ❑ Держите совки в чистых контейнерах в промежутках между использованием. Не оставляйте совки в ледогенераторе
- ❑ При любой возможности используйте специальные контейнеры с крышкой для переноски льда



Подготовка блюд к подаче

- Блюдо должно подаваться гостю как можно быстрее, сведите к минимуму время, в течение которого блюдо находится при комнатной температуре
- Избегайте касания готовых блюд рукоятками кухонного инвентаря

Повторное разогревание блюд

Быстро:

- ▣ В микроволновой печи

Никогда не подогревайте пищу повторно:

- ▣ В мармите
- ▣ На водяной бане
- ▣ В духовом шкафу
- ▣ Под нагревательной лампой

- Не подогревайте повторно более одного раза
- Используйте немедленно после разогрева

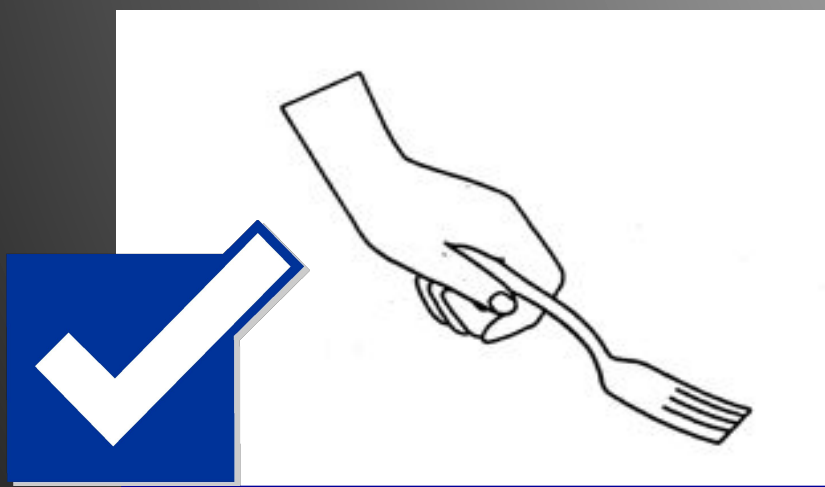
Замораживание продуктов

- ▣ Никогда не замораживайте приготовленные блюда
 - Ваши морозильные камеры предназначены только для замороженных продуктов
- ▣ Замораживание не убивает вредные бактерии и вирусы
- ▣ Замораживание понижает качество продуктов
- ▣ Длительное хранение увеличивает возможность порчи
- ▣ Готовьте блюда только на текущий день
 - Максимальный срок хранения готовой к употреблению продукции определяется производителем и/или лайн-чеком, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил

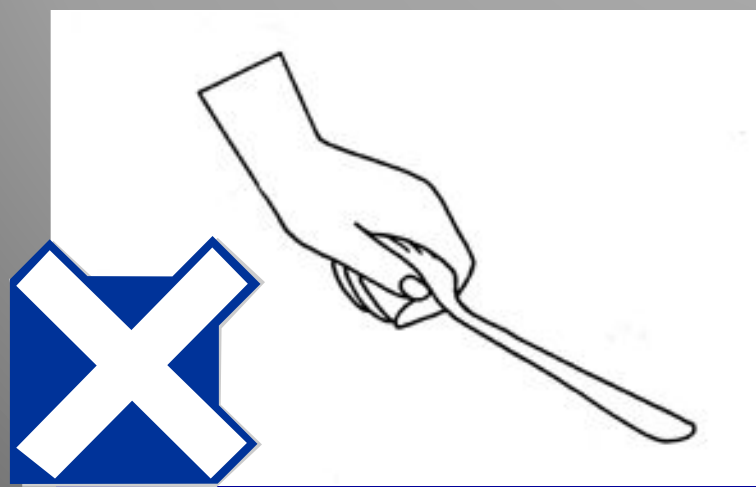
Одноразовая посуда

- Никогда не используйте повторно:
 - Одноразовую посуду и приборы
 - Раковины устриц, съедобных морских моллюсков, раковины мидий

Обращение со столовыми приборами



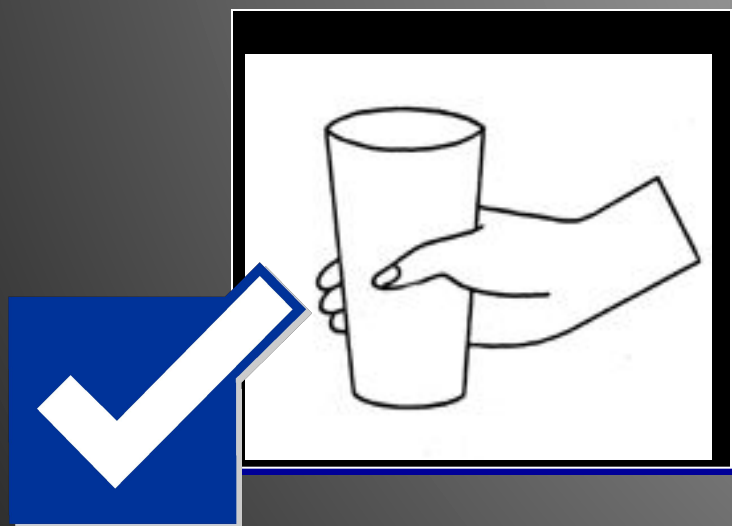
ПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО

Касается уборки со стола, заворачивания приборов в салфетку, накрывания на стол и выемки посуды из посудомоечной машины.

Обращение с посудой



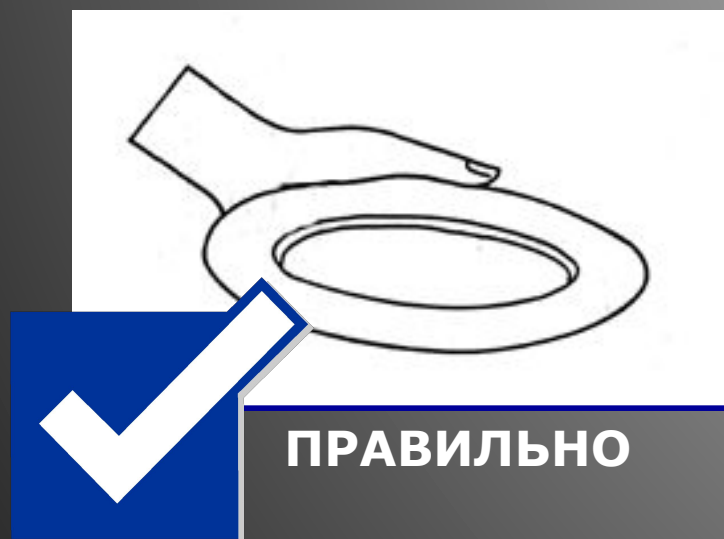
ПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО

Касается уборки со стола, накрывания на стол и выемки посуды из посудомоечной машины

Обращение с посудой



Касается уборки со стола, накрывания на стол, подачи блюд и
выемки посуды из посудомоечной машины

Наливание напитков

- Для предотвращения перекрестного заражения через слюну не касайтесь стаканов
- Наливайте над стаканом, не касаясь его краев



Предметы, которые можно оставить на столе при уборке со стола:

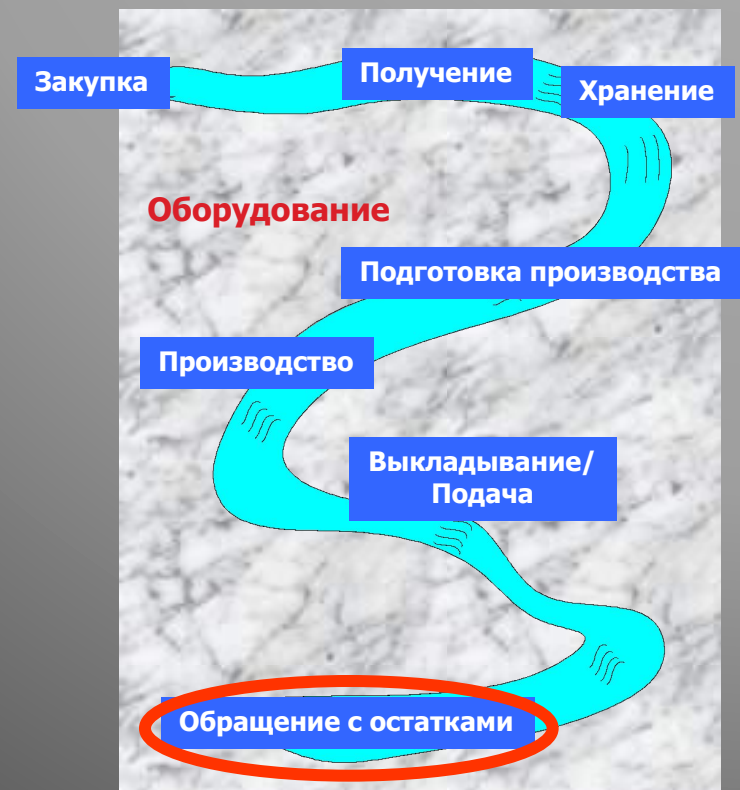
- Кетчуп, горчицу и другие приправы
- Пакетики с солью и перцем
- Пакетики с сахаром/сахарозаменителями

Никогда не подавайте повторно хлеб, булочки или воду со льдом

Обращение с остатками

Что вы можете сделать на этом этапе :

- ✓ Избегайте перекрестного заражения
- ✓ Проверяйте/контролируйте температуру пищи
- ✓ Выполняйте задачи программы Н.А.С.С.Р. при обращении с пищей
- ✓ Тщательно соблюдайте правила личной гигиены



Обращение с остатками

- Решение принимает шеф-повар
- Учитывайте качество и безопасность продуктов
 - Если не были проконтролированы в течение цикла обслуживания: выбросите
 - Потенциально опасные продукты: выбросите
 - Остатки поданных блюд: выбросите
 - Все блюда, которые выставлялись в шведском столе и суши-буфете: выбросите
- Никогда не смешивайте остатки со свежими продуктами
- Если сомневаетесь, выбросите продукты

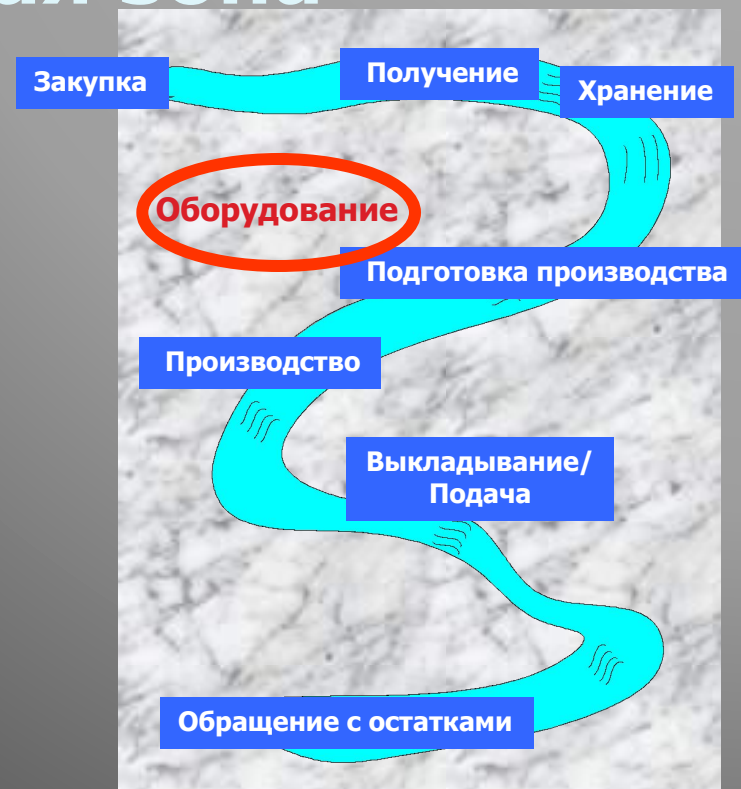
Проверьте ваши знания

Задание 2

Оборудование и рабочая зона

Что вы можете сделать:

- ✓ Поддерживайте чистоту / санитарные условия в рабочей зоне



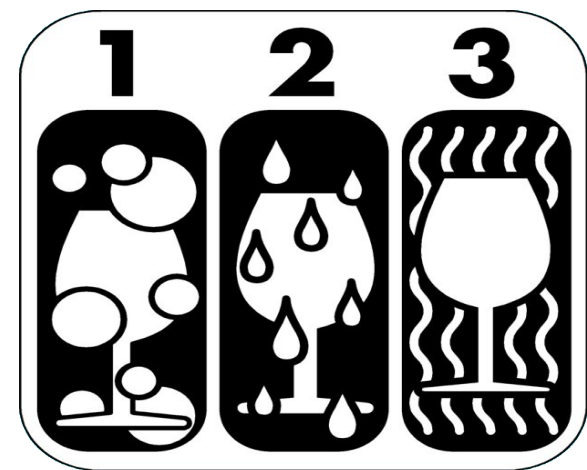
Разница между понятиями «чистый» и «гигиеничный»

□ Свободный:

- От видимой грязи = **чистый**
- От болезнетворных организмов = **гигиеничный**
- От всех живых организмов = **стерильный**

«Чистый И Гигиеничный»

- Означает поверхность или объект, который был подвергнут:
 - Мытью
 - Ополаскиванию
 - Санитарной обработке
 - Повторному ополаскиванию
 - Высушиванию на воздухе



Очистка и санитарная обработка поверхностей

- Тряпка для уборки разлившейся пищи не должна содержать остатков пищи и заметной грязи
- **Чистую влажную ветошь следует хранить в дезинфицирующем растворе соответствующей концентрации**
- Регулярно меняйте раствор, иначе он потеряет активность!

Получение и хранение моющих средств

- ❑ Контейнеры должны быть целостными и с крышкой
- ❑ Немедленно складировать в закрытом шкафу или в закрытой комнате
- ❑ Убедитесь в наличии у вас инструкции к использованию средства, в которой объясняется токсичность, процедуры обращения со средством и контроля его безопасности
- ❑ Никогда не храните на кухне
- ❑ Никогда не храните рядом с пищевыми продуктами



Наполнение моющих средств

- ▣ Вы обязаны использовать закрытую дозирующую систему
 - Бутылочка с дозатором считается закрытой дозирующей системой

Ванны моечные и производственные

- Используются:
 - Из трех отделений - для мытья посуды
 - Из двух отделений - для пищевых продуктов
- Ванны НЕЛЬЗЯ использовать для взаимозамены вида работ

Порядок мойки в 3-х секционной ванне



Горячая,
вода для
мытья с
моющим
средством
45-50°C

Вода +
Жидкость для
санитарной
обработки

45-50 °C

Душирующее
устройство:
чистая горячая
вода
не ниже 65°C
в течение 30
секунд

Другие средства гигиены/удаления мусора

Ведра для мусора/остатков

□ Используйте:

- Пластиковые мешки
- Оцинкованный металл
- Сверхкрепкий пластик
- Внутренние пластиковые прокладки
- Не используйте другие мешки или картонные коробки

Другие средства гигиены/удаления мусора

Уборка мусора

- Выносите мусор своевременно после заполнения контейнеров на **2/3** объема
- Очищайте пространство вокруг мусорного контейнера
- Поддерживайте санитарное состояние мест промывки контейнеров для мусора

Другие предметы гигиенической обработки

Стальные губки, поролоновые губки

- ❑ Никогда не используйте стальные губки, так как стальная проволока может попасть в пищу
- ❑ На кухнях нельзя использовать махровые полотенца, поскольку волокна могут попасть в пищу
- ❑ На кухнях нельзя пользоваться губками, так как они служат убежищем для бактерий



Другие предметы гигиенической обработки

Указания по санитарной обработке

- Используйте одобренные дезинфицирующие средства
- Используйте одобренную ткань для вытирания
- Используйте соответствующую маркировку
- Пользуйтесь специально выделенными ведрами.
 - НИКОГДА не используйте пищевые контейнеры



Грязная кухня - это угроза безопасности продуктам питания

- Болезнетворные бактерии обнаруживаются на кухне если на кухне не поддерживаются чистота и порядок
 - Листерию можно обнаружить в воде для охлаждения пищи
 - Убедитесь в том, что вода должным образом отводится через дренаж за пределы холодильника
 - Листерию, клостридию, кишечную палочку и яйца глистов можно обнаружить на овощах, загрязненных землей
 - Тщательно мойте овощи и избегайте перекрестного заражения
- Тараканов, а также споры дрожжей и плесени можно обнаружить на грязном производственном оборудовании
- Споры дрожжей и плесени можно обнаружить в холодильниках
- Убедитесь, что все холодильники регулярно моют

Грязная кухня это - угроза безопасности пищи

- ▣ Тараканы предпочитают жить и размножаться на кухнях, которые не убирают регулярно
 - Убедитесь в том, что на кухне регулярно проводится генеральная уборка, включая уборку канализационных трапов
- ▣ Крыс, мышей и всех паразитов привлекают доступные источники пищи
 - Убедитесь, что на кухне нет легкодоступных источников пищи
 - Убедитесь, что на кухне отсутствует неиспользуемое или сломанное оборудование, которое может служить безопасным жильем для паразитов

Стандарты одежды и чистоты для сотрудников

- ▣ Чистая одежда
 - Переодевайтесь в чистую спецодежду
 - Меняйте так часто, как это необходимо (ежедневно)
- ▣ Чистые волосы и тело
- ▣ Головной убор
- ▣ Короткие, чистые ногти на руках
- ▣ Отсутствие накладных ногтей; отсутствие маникюра
- ▣ Отсутствие украшений
 - Допускается ношение обычных обручальных колец

Стандарты одежды

- Ботинки: плотно зашнуровывающиеся, не абсорбирующие, с противоскользящей подошвой
Допускается специальная закрытая обувь без шнурков
- Обязательно ношение головных уборов во всех местах приготовления пищи (белые шапочки / колпаки)

Проверьте ваши знания

Задание 3

Основы безопасности пищи

- Какая новая изученная методика даст вам возможность обеспечивать безопасность пищевых продуктов?
- Какой из этапов обеспечения безопасности пищевых продуктов вы будете реализовывать по-другому после этого занятия?

Основы безопасности пищи

- ▣ Мы - Команда по обеспечению безопасности пищевых продуктов!
- ▣ У каждого из нас есть задание по обеспечению безопасности продуктов питания
- ▣ Вы можете сыграть свою роль, помогая предотвратить заболевания, переносимые с пищей
 - Обеспечивайте безопасное хранение пищи
 - Не допускайте перекрестного заражения
 - Ежедневно контролируйте температуру, своевременно производите калибровку термометров
 - Знайте температурную зону безопасности пищи
 - **Убирайте за собой!**
 - Поддерживайте чистоту и порядок на кухне
 - Мойте руки как можно чаще

Спасибо!