

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

ПРОГРАММА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



ТОО "КАСПИАН ФУД"

Балгын Акимбекова

Генеральный директор



Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

Цель

Цель этой программы - научить персонал Caspian Food вести учет и документацию, которые станут частью программы CF по безопасности пищевых продуктов. Ведение записей о безопасности пищевых продуктов поможет контролировать безопасность пищевых продуктов и гигиену на предприятиях общественного питания CF.

Роли и обязанности

В программе описывается ряд задач и обязанностей, которые были возложены на различных сотрудников, работающих в CF и объектах клиента. Информация, представленная ниже, описывает роли различного персонала, упомянутых в этом документе.

Менеджер площадки

Лицо, которое отвечает за операцию или оказывает услугу и имеет полномочия контролировать процесс проведения операции или оказания услуги.

Супервайзер

Лицо, которое несет непосредственную ответственность за все аспекты безопасности пищевых продуктов, а также за реализацию и пересмотр программы безопасности пищевых продуктов.

Супервайзер:

- должны обладать навыками и знаниями в вопросах безопасности пищевых продуктов и гигиены,
- должен иметь возможность контролировать обработку пищевых продуктов в помещениях,
- должен проверять, что работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, знают, как обращаться с продуктами питания.
- должен устранять не безопасные методы работы.

Для получения дополнительной информации о том, подходит ли какое-либо лицо для выполнения роли супервайзера, свяжитесь с вашим органом местного самоуправления или органом здравоохранения штата или территории для получения дополнительной информации.

Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

Лицо, который непосредственно занимается обработкой пищевых продуктов или который обрабатывает поверхности, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, такими как контейнеры для еды на колесах, фляги для супа, посуда для еды, питья и сервировки и т.д. Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, это: персонал по раздаче еды, персонал по приготовлению пищи, повара, персонал по упаковке продуктов питания и добровольцы.

Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, в CF включают лицо, нанятого CF за денежное или иное вознаграждение для обработки продуктов питания, и лицо, которое добровольно жертвует своим личным временем, чтобы помочь CF в приготовлении и доставке еды лицам в сообществе (обычно известное как "доброволец").

Таблица организации доставки и блюд и технологические схемы для этапов обработки продуктов питания

Анализ опасностей

Были определены общие типы опасностей для этого конкретного этапа обработки пищевых продуктов, а также то, как следует контролировать эти опасности, как следует контролировать средства контроля и какие корректирующие действия следует предпринять при обнаружении опасности. Важно помнить, что если частота мониторинга средств контроля, описанная в приведенных ниже этапах обработки продуктов питания, изменяется в соответствии с организацией доставки блюд, это изменение должно быть произведено по уважительным причинам.

Прежде чем определить опасности, которые с достаточной вероятностью могут возникнуть на каждом из этапов обработки пищевых продуктов, применимых к вашей деятельности, важно сначала понять, что означает термин "опасность". Следует отметить, что приведенный ниже перечень опасностей не является исчерпывающим.

Опасность

Опасность - это вещество или инородный агент, которые потенциально могут сделать продукты питания небезопасными, т.е. это может привести к болезни или травме. Опасности можно разделить на три основные области, перечисленные ниже.

Биологические опасности

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

Живые организмы, такие как бактерии, вирусы и паразиты. Конкретные примеры таких организмов включают:

- Бактерии, вызывающие пищевое отравление, такие как *Salmonella spp.*, *Campylobacter jejuni*, кишечная палочка, Листерия моноцитогенез, золотистый стафилококк, *Bacillus cereus* и *Clostridium perfringens*
- Вирусы, переносимые с пищей, такие как гепатит А и норовирусы
- Паразиты, переносимые с пищей, такие как *Cryptosporidium parvum* и *Giardia lamblia*
- Плесень, такие как *Aspergillus flavus*.

Химические опасности

Продукты питания могут быть загрязнены нежелательными химическими веществами, такими как чистящие средства, пестициды, фунгициды, удобрения и ветеринарные химикаты. Например, продукты питания могут быть загрязнены чистящими средствами, если не позаботиться о правильном хранении и использовании химических веществ. Природные токсины также можно найти в некоторых продуктах, таких как зеленый картофель, грибы, ядовитая рыба и моллюски.

Физические опасности

Пища может быть загрязнена физическими предметами, такими как стекло, металл, пластик, насекомые, пластиры и ювелирные изделия. Если эти вещества содержатся в продуктах питания, они могут представлять опасность и могут привести к физическому вреду для потребителя, например, удушью, рваным ранам и сломанным зубам.

Опасности Что может пойти не так?	Меры контроля за опасностью Что делать, чтобы не допустить, чтобы что-то пошло не так?	Мониторинг средств контроля Проверка того, что все в порядке	Корректирующие Действия Что делать, когда что-то идет не так?
ЗАКУП			

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

<p>Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.</p>	<p>Покупайте продукты питания у предпочтительных поставщиков. Рекомендуется, чтобы вы попросили вашего предпочтительного поставщика продуктов питания заключить с вами официальную договоренность о поставках продуктов питания в ваши помещения. Быстропортящиеся продукты питания должны быть доставлены в холодильных установках и должны быть приобретены в последнюю очередь при покупке.</p> <p>Замороженные продукты должны быть заморожены полностью, а не частично. Упакованные пищевые продукты со сроком годности менее двух лет должны иметь срок годности, и продукты должны быть употреблены до указанной даты.</p>	<p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны убедиться, что поставщик находится в списке предпочтительных поставщиков продуктов питания.</p> <p>Визуальный осмотр продуктов питания в холодильнике при покупке.</p> <p>Визуальный осмотр продуктов питания в холодильнике при покупке.</p> <p>Визуальный осмотр при покупке.</p>	<p>Если поставщик не входит в Список предпочтительных поставщиков продуктов питания, сообщите об этом менеджеру / супервайзеру. Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, не должны использовать неутвержденных поставщиков продуктов питания. Для новых поставщиков заполните Список предпочтительных поставщиков продуктов питания а. Работникам, занимающимся обработкой пищевых продуктов, может потребоваться переподготовка, если они не соблюдают меры контроля. Упакованные продукты питания, срок годности которых истек или срок годности которых истекает, не должны приобретаться и должны быть выброшены, если они уже куплены.</p>
---------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

Загрязнение микроорганизмам и физическими объектами.	Упаковка должна быть неповрежденной, продукты питания должны быть закрыты и не иметь признаков повреждения или порчи. Покупайте продукты питания у предпочтительных поставщиков продуктов питания.	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны провести визуальный осмотр при покупке и заполнить список поступающих товаров, когда продукты питания придут в помещение. Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны убедиться, что поставщик находится в Списке предпочтительных поставщиков продуктов питания	Если упаковка продукта повреждена или обнаружено, что запасы загрязнены или испорчены, выбросьте продукты питания и опишите корректирующие действия в списке входящих товаров. Работникам, занимающимся обработкой пищевых продуктов, может потребоваться переподготовка, если они не следуют правилам контроля. Если персонал проходит переподготовку, завершите Инструктаж/обучение Работников общественного питания. Если поставщик не входит в Список предпочтительных поставщиков продуктов питания, сообщите об этом менеджеру / супервайзеру для принятия решения о том, следует ли принимать продукты питания.
------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Транспортировка продуктов питания до помещений

Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	Быстропортящиеся продукты питания должны храниться при определённой температуре (т.е. 5 °С или ниже для холодной пищи, 60 °С или выше для горячей пищи): • холодильные установки должны быть включены	Персоналу по транспортировке СФ необходимо проверить (перед транспортировкой), что продукты питания хранятся при определённой температуре.	Если во время транспортировки окажется, что быстропортящиеся продукты питания перевозятся при неблагоприятной температуре (5°С-60°С), будут применяться положения руководства по 4-часовому/2-часовому хранению. Менеджер / супервайзер должен быть уведомлен, и должны быть
--------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	<p>перед транспортировкой продуктов питания</p> <ul style="list-style-type: none"> горячую пищу необходимо поддерживать горячей с помощью специальной упаковки, обогреваемых устройств или изолированных контейнеров. 		<p>приняты меры. Работникам, занимающимся обработкой пищевых продуктов, и персоналу по транспортировке может потребоваться переподготовка, чтобы убедиться, что они следуют правилам контроля.</p>
<p>Загрязнение микроорганизмами, химическими веществами и физическими объектами.</p>	<p>Транспортное средство должно быть чистым, а персонал по транспортировке должен соблюдать правила надлежащей гигиены. Упаковка и контейнеры должны быть чистыми, неповрежденными, продукты должны быть закрыты и не храниться рядом с химикатами.</p>	<p>Персонал по транспортировке CF должен проводить визуальный осмотр чистоты транспортного средства перед транспортировкой и при доставке продуктов питания. Менеджер/супервайзер должен ежемесячно проверять все транспортные средства доставки и следить за тем, чтобы транспортный персонал по транспортировке/Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, соблюдали правила гигиены.</p> <p>Менеджер/супервайзер должен проводить ежемесячный визуальный осмотр продуктов питания, чтобы убедиться, что они находятся в удовлетворительном состоянии и надлежащим образом хранятся.</p>	<p>Свяжитесь с менеджером/супервайзером, если транспортные средства не находятся в чистом состоянии, а персонал по транспортировке CF не соблюдает правила гигиены. Необходимо предпринять соответствующие действия для устранения несоответствий.</p> <p>Если продукты питания были загрязнены, испорчены или упаковка / контейнеры повреждены, выбросьте продукты питания и замените их.</p>

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

ПРИЕМ			
<p>Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.</p>	<p>Быстропортящиеся продукты питания, которые должны быть получены при определенной температуре, горячие (при температуре 60 °С или выше), холодные (при температуре 5 °С или ниже), охлажденные (при температуре 3 °С или ниже) или замороженные, не частично размороженные.</p> <p>Упакованные пищевые продукты со сроком годности менее двух лет должны иметь срок годности, и продукты должны быть употреблены до указанной даты. Пища не должна иметь физических признаков повреждения, порчи или порчи. Сотрудник должен присутствовать, чтобы принимать все поставки. Получение продуктов питания от предпочтительных поставщиков продуктов питания</p>	<p>При получении Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, произвольно измеряют температуру потенциально опасных продуктов питания.</p> <p>При получении работник общественного питания должен произвольно проверять упакованные продукты на предмет использования / годности к употреблению, и все продукты питания должны быть проверены на наличие повреждений или порчи.</p> <p>Менеджер /супервайзер должен проводить ежемесячную проверку, чтобы убедиться, что сотрудник присутствует при доставке продуктов питания.</p>	<p>Если температура потенциально опасных продуктов питания (кроме замороженных полуфабрикатов) составляет <60°С или > 5 °С, откажитесь от использования продуктов питания, если поставщик не сможет продемонстрировать, что продукты безопасны.</p> <p>Если температура замороженных полуфабрикатов составляет от 3 °С до 5 °С, они могут быть приняты и должны быть использованы в этот день. Если температура замороженных полуфабрикатов пищи >5°С, откажитесь от их использования и замените их.</p> <p>Если при получении продукты питания со сроком годности менее двух лет не имеют маркировки даты, срок годности/или срок годности истек, или они испорчены, продукты питания должны быть отбракованы.</p> <p>Если поставщик доставляет продукты питания в то время, когда персонал недоступен для проверки поступающих продуктов питания, откажитесь от продуктов питания и свяжитесь с</p>

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

			менеджером/супервайзером. Если поставщик не входит в Список предпочтительных поставщиков продуктов питания, сообщите об этом менеджеру / супервайзеру для принятия решения о том, следует ли принимать продукты питания.
Загрязнение микроорганизмами, химическими веществами и физическими объектами.	Транспортные средства должны быть чистыми, а персонал по транспортировке должен принимать все возможные меры для защиты пищевых продуктов от загрязнения. Упаковка должна быть неповрежденной, продукты питания должны быть закрыты и не храниться рядом с химикатами	Менеджер/супервайзер должен ежемесячно проводить визуальный осмотр, чтобы убедиться, что персонал по транспортировке принял практические меры для защиты продуктов питания от загрязнения, а транспортные средства чистые. Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны осуществлять визуальное наблюдение при получении продуктов питания.	Если транспортные средства не находятся в чистом состоянии, а персонал по транспортировке не принимает практически возможных мер для защиты продуктов питания от загрязнения, свяжитесь с менеджером/супервайзером. Сотрудникам может потребоваться переподготовка, чтобы убедиться, что они следуют правилам контроля.
Хранение (в сухом месте)			

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

<p>Загрязнение микроорганизмами, химическими веществами и физическими объектами.</p>	<p>Упаковка пищевых продуктов должна быть неповрежденной или продукты должны храниться в прохладном сухом месте в пищевых контейнерах с плотно закрывающимися крышками и маркировкой даты.</p> <p>Продукты питания должны храниться не на полу, например, на минимальной высоте 15 см, что позволяет легко очищать площадь пола.</p> <p>Химикаты должны храниться в отдельном помещении, чтобы не загрязнять продукты питания.</p>	<p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, ежедневно визуально проверяют продукты питания, чтобы убедиться, что место для хранения продуктов прохладное и сухое, упаковка продуктов не повреждена, а продукты хранятся в пищевых контейнерах, надлежащим образом закрытых и помеченных датой.</p> <p>Ежедневное визуальное наблюдение.</p>	<p>Откажитесь от продуктов питания, которые были загрязнены, просрочены или испорчены.</p> <p>Продукты питания не должны храниться на полу. Если будут замечены вредители или обнаружено, что они загрязняют продукты питания, иницируйте меры по борьбе с вредителями.</p> <p>Удалите все химикаты из зоны хранения продуктов питания и выбросьте все загрязненные продукты.</p>
<p>Хранение (в холоде)</p>			

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

<p>Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.</p>	<p>Убедитесь, что температура холодильных установок остается на уровне или ниже 5°C для холодных потенциально опасных продуктов и на уровне или ниже 3°C для замороженных полуфабрикатов.</p> <p>Убедитесь, что продукты хранятся в соответствии с инструкциями производителя. Продукты питания должны использоваться в соответствии с маркировкой даты и на основе уровня запасов</p>	<p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, ежедневно проверяют температуру холодильных установок. Ежедневное визуальное наблюдение.</p>	<p>Если температура холодильной установки окажется неверной, отрегулируйте температуру и проверьте через полчаса. Если температура не снизилась до 5°C или ниже, перенесите продукты в другую холодильную установку. Для готовой к употреблению потенциально опасной пищи, хранящейся при температуре от 5 ° С до 60 ° С, будет применяться руководство в отношении 4 часового / 2 часового хранения: менее 2 часов - немедленно охладите или используйте; от 2 до 4 часов - немедленно используйте; более 4 часов - выбросьте.</p> <p>Если температура охлажденных продуктов выше 3 ° С, следуйте инструкциям по охлаждению. Сообщите менеджеру/супервайзеру о необходимости технического обслуживания холодильной установки.</p>
<p>Загрязнение микроорганизмам и или физическими объектами</p>	<p>Накройте / оберните пищевые продукты пластиком, продукты питания, которые будут храниться в пищевых контейнерах, и храните приготовленные пищевые продукты</p>	<p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны проводить ежедневные визуальные проверки, чтобы убедиться, что продукты питания хранятся правильно, надлежащим образом покрыты и защищены от загрязнения.</p>	<p>Накройте/ заверните продукты питания, переложите их в контейнер для пищевых продуктов и выбросьте продукты, которые оказались загрязненными или могут быть потенциально загрязнены. Реорганизовать хранение продуктов питания (т.е. приготовленная пища</p>

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	поверх сырых пищевых продуктов. Содержите складское помещение в чистоте, храните продукты не на полу и убедитесь, что использование стеклянных емкостей сведено к минимуму	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны проводить ежедневные визуальные проверки для обеспечения регулярного проведения мероприятий по очистке и дезинфекции.	должна храниться выше сырой пищи). Очищайте складское помещение в соответствии с графиком уборки. Не храните продукты на полу и переложите их в пластиковую емкость. Выбросьте любую загрязненную пищу и сообщите об этом менеджеру /супервайзеру.
Хранение (замороженные продукты)			
Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	Быстропортящиеся продукты питания должны храниться в замороженном виде, а не частично размороженными.	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны ежедневно проверять Быстропортящиеся продукты питания, чтобы убедиться, что они заморожены, а не частично разморожены.	Если замороженные продукты имеют признаки оттаивания, отрегулируйте настройку термостата и перепроверьте через один час. Если продукты не заморожены полностью, перенесите их в другую морозильную камеру или холодильную установку, или немедленно используйте. Сообщите менеджеру /супервайзеру о необходимости технического обслуживания морозильной камеры.
Загрязнение микроорганизмами и физическими объектами.	Продукты питания должны быть надлежащим образом завернуты или накрыты, храниться в пищевых контейнерах и храниться таким образом, чтобы обеспечить	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны проводить ежедневную проверку, чтобы убедиться, что продукты питания защищены от загрязнения, хранятся в пищевых контейнерах, или хранятся таким образом, чтобы предотвратить свободную циркуляцию	Если пища загрязнена, ее следует выбросить. Поместите продукты питания в пищевые контейнеры. Распределите запас продуктов питания таким образом, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха. Сообщите об этом менеджеру/супервайзеру.

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	хорошую циркуляцию воздуха. Держите складское помещение в чистом виде.	воздуха. Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны проводить ежедневные визуальные проверки, чтобы убедиться, что место хранения очищено.	
Приготовление			
Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны свести к минимуму совокупное время хранения потенциально опасных пищевых продуктов в зоне температурной опасности (максимум 2 часа).	Менеджер/супервайзер должен проводить ежемесячные проверки для обеспечения соблюдения требований контроля.	Быстропортящиеся продукты питания, которые находились при комнатной температуре более 2 часов, должны быть немедленно использованы или выброшены через 4 часа.

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

<p>Загрязнение микроорганизмам и и физическими объектами.</p>	<p>Поверхности контакта с пищевыми продуктами, посуда, разделочные доски и оборудование подлежат очистке, дезинфекции и сушке, после приготовления различных видов пищи, например, мяса, птицы, салатов и сэндвичей.</p> <p>Храните сырые и приготовленные продукты отдельно.</p> <p>Вымойте все фрукты и овощи, чтобы удалить видимые загрязнения.</p> <p>Вымойте и продезинфицируйте овощи для салата</p> <p>следует использовать одноразовые салфетки там, где это возможно.</p> <p>Если используются многоразовые салфетки, их необходимо чистить и дезинфицировать после каждой задачи.</p>	<p>Менеджер/супервайзер должен проводить ежемесячные проверки для обеспечения соблюдения требований контроля.</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны проводить ежедневную визуальную проверку, чтобы убедиться, что блендер (включая лезвия) очищены и продезинфицированы до и после процесса приготовления.</p>	<p>Если работники общественного питания неправильно моют и дезинфицируют овощи, перемойте и повторно очистите или выбросьте их. Переобучите работников общественного питания.</p> <p>Загрязненная пища должна быть выброшена, грязные тряпки и загрязненные блендеры должны быть разобраны, повторно очищены или подвергнуты повторной дезинфекции.</p> <p>Загрязненную одежду следует выбросить.</p> <p>Загрязненную пищу следует выбросить.</p> <p>Загрязненные блендеры (включая лезвия) должны быть разобраны, повторно очищены и повторно продезинфицированы.</p> <p>Если работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, не соблюдают надлежащую гигиену – Санитарные и гигиенические требования, может потребоваться переподготовка.</p>
---------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	<p>Бендеры (включая лезвия) очищаются и дезинфицируются.</p> <p>Очистка и дезинфекция до и после подготовки.</p> <p>Обработчики продуктов питания должны соблюдать правила надлежащей гигиены</p>		
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Приготовление пищи (Готовка свежих продуктов)

<p>Выживание микроорганизмов и возможное образование токсинов.</p>	<p>Убедитесь, что пища тщательно приготовлена с помощью:</p> <ul style="list-style-type: none"> • следование стандартным рецептам и обеспечение внутренней температуры приготовления 75°C или выше; и • отрезать часть приготовленной еды, чтобы убедиться, что она приготовлена. Готовить мясо до тех пор, пока сок не станет прозрачными, оно не станет розового 	<p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны ежедневно контролировать внутреннюю температуру приготовленной пищи, чтобы убедиться, что основная температура пищи достигла 75 ° C или выше.</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны ежедневно проводить визуальные наблюдения, чтобы убедиться, что еда приготовлена. Они должны готовить мясо до тех пор, пока сок не станет прозрачными, оно не станет розового цвета, или</p>	<p>Если пища не приготовлена должным образом, этот процесс следует продолжать до тех пор, пока пища не будет тщательно приготовлена, и уведомить менеджера / супервайзера о пересмотре стандартного рецепта с точки зрения требований к времени / температуре для приготовления, чтобы обеспечить тщательное приготовление в соответствии с контрольными параметрами.</p> <p>Продукты, которые были оставлены при температуре ниже 60°C</p>
--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	<p>цвета, или доведите пищу до температуры кипения.</p> <p>Убедитесь, что пища не остается при температуре ниже 60°C более 2 часов во время приготовления, чтобы предотвратить возможное образование токсинов</p>	<p>доведите пищу до температуры кипения.</p> <p>Менеджер / супервайзер должен проводить еженедельные проверки для обеспечения соблюдения контроля за приготовлением пищи.</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, ежедневно контролируют и регистрируют внутреннюю температуру приготовленной пищи, чтобы убедиться, что температура внутри пищи не ниже 60 ° C в течение более 2 часов во время приготовления.</p>	<p>более чем на 2 часа во время приготовления, должны быть выброшены.</p>
<p>Загрязнение микроорганизмами, химическими веществами или физическими объектами</p>	<p>Оборудование и посуда очищаются и дезинфицируются</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны соблюдать правила надлежащей гигиены</p>	<p>Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен ежедневно проводить визуальную проверку того, что все оборудование и посуда, используемые в процессе приготовления пищи, очищены и продезинфицированы.</p> <p>Менеджер/супервайзер должен ежемесячно проводить визуальные проверки, чтобы проверить, выполняется ли контроль.</p> <p>Менеджер/супервайзер должен проводить еженедельные проверки, чтобы убедиться, что персонал соблюдает</p>	<p>Повторно очистите и дезинфицируйте загрязненное оборудование или посуду и выбросьте загрязненные продукты питания.</p>

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

		правила гигиены	
--	--	-----------------	--

Приготовление (замороженные полуфабрикаты)

<p>Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.</p>	<p>Убедитесь, что пища тщательно приготовлена с помощью:</p> <ul style="list-style-type: none"> • следование стандартным рецептам и обеспечение внутренней температуры приготовления 75°C или выше; и • отрезать часть приготовленной еды, чтобы убедиться, что она приготовлена. Готовить мясо до тех пор, пока сок не станет прозрачными, оно не станет розового цвета, или доведите пищу до температуры кипения. <p>После процесса приготовления пища должна быть быстро охлаждена в соответствии с</p>	<p>Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен ежедневно отслеживать и проверять температуру продуктов питания, чтобы убедиться в соблюдении требований контроля.</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны ежедневно проводить визуальные наблюдения, чтобы убедиться, что еда приготовлена. Они должны готовить мясо до тех пор, пока сок не станет прозрачными, оно не станет розового цвета, или доведите пищу до температуры кипения.</p> <p>Менеджер / супервайзер должен проводить еженедельные проверки для обеспечения соблюдения контроля за приготовлением пищи.</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны контролировать</p>	<p>Если пища не приготовлена должным образом, этот процесс следует продолжать до тех пор, пока пища не будет тщательно приготовлена, и уведомить менеджера / супервайзера о пересмотре стандартного рецепта с точки зрения требований к времени / температуре для приготовления, чтобы обеспечить тщательное приготовление в соответствии с мерами контроля.</p> <p>Если меры контроля не выполняются, может потребоваться переподготовка.</p>
---------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	рекомендациями производителя холодильного оборудования для дальнейшего приготовления.	температуру образца приготовленной охлажденной пищи во время каждого процесса охлаждения.	
--	---------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------	--

Приготовление пищи (замороженные продукты)

Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	<p>Убедитесь, что пища тщательно приготовлена с помощью:</p> <ul style="list-style-type: none"> • следование стандартным рецептам и обеспечение того, чтобы основная температура пищи достигла 75°C или выше; и • отрезать часть приготовленной еды, чтобы убедиться, что она приготовлена. Готовить мясо до тех пор, пока сок не станет прозрачными, оно не станет розового цвета, или доведите пищу до температуры кипения. <p>После процесса приготовления</p>	<p>Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен ежедневно отслеживать и проверять температуру продуктов питания, чтобы убедиться в соблюдении требований контроля.</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны ежедневно проводить визуальные наблюдения, чтобы убедиться, что еда приготовлена. Они должны готовить мясо до тех пор, пока сок не станет прозрачными, оно не станет розового цвета, или доведите пищу до температуры кипения.</p> <p>Менеджер / супервайзер должен проводить еженедельные проверки, чтобы убедиться, что повара следят за контролем.</p> <p>Обработчик пищевых</p>	<p>Если пища не приготовлена должным образом, этот процесс следует продолжать до тех пор, пока пища не будет тщательно приготовлена, и уведомить менеджера / супервайзера о пересмотре стандартного рецепта с точки зрения требований к времени / температуре для приготовления, чтобы обеспечить тщательное приготовление в соответствии с мерами контроля.</p> <p>Если меры контроля не выполняются, может потребоваться переподготовка.</p> <p>Если продукты не соответствуют требуемым требованиям по времени/температуре, перенесите их в другую морозильную камеру или используйте в течение 12 часов. Менеджер /</p>
--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	продукты должны быть быстро заморожены, как рекомендовано производителем морозильного оборудования для приготовления пищи	продуктов для контроля температуры образца приготовленной замороженной пищи во время каждого процесса замораживания.	супервайзер должен быть уведомлен.
Загрязнение микроорганизмам и, химическими веществами или физическими объектами.	Оборудование и посуда очищаются и дезинфицируются Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны соблюдать правила надлежащей гигиены	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны ежедневно проводить визуальную проверку того, что все оборудование и посуда, используемые в процессе приготовления пищи, очищены и продезинфицированы. Менеджер/супервайзер должен ежемесячно проводить визуальные проверки, чтобы проверить, выполняется ли контроль.	Повторно очистите и дезинфицируйте загрязненное оборудование или посуду, а загрязненные продукты питания следует выбросить.
Охлаждение			
Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	После приготовления потенциально опасные продукты можно охладить при комнатной температуре до 60°C (в качестве руководства, не более 1 часа) перед дальнейшим	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны еженедельно контролировать и регистрировать температуры продуктов во время процесса охлаждения. Менеджер / супервайзер	Если пища не охлаждена до требуемой температуры / в течение времени, используйте метод водяной бани, выключите холодильную установку, поместите пустые охлаждающие лотки в морозильную камеру; в противном случае используйте свежие, а не

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	охлаждением в холодильнике. Потенциально опасные пищевые продукты должны быть охлаждены с 60°C до 21°C за 2 часа и до 5°C еще максимум через 4 часа	еженедельно проверяет, что сотрудники следят за контролем, используя термометр с интервалом в 2 и 4 часа.	охлажденные продукты. Разделите пищу на небольшие порции и поместите в неглубокие контейнеры для охлаждения. Распределите запас продуктов питания таким образом, чтобы обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
Загрязнение микроорганизмами и химическими веществами или физическими объектами.	Продукты питания должны быть покрыты, маркированы и храниться в чистых контейнерах во время процесса охлаждения. Обработчики продуктов питания должны соблюдать правила надлежащей гигиены	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны ежедневно проводить визуальные проверки, чтобы убедиться, что меры контроля соблюдаются. Менеджер / супервайзер должен ежемесячно проверять, что работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, соблюдают надлежащую гигиену	Накройте и наклейте этикетку на продукты питания. Выбросьте загрязненную пищу. Очистите и повторно продезинфицируйте загрязненные лотки и контейнеры.
Повторный нагрев			
Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	Потенциально опасные продукты быстро разогревают до температуры не менее 60°C в течение 2 часов, периодически переворачивают и перемешивают для тщательного и равномерного распределения тепла. Разогретые быстропортящиеся продукты питания	Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны убедиться, что потенциально опасные продукты быстро разогреваются до температуры не менее 60 ° C в течение 2 часов.	Если быстропортящиеся продукты питания не были разогреты до 60°C в течение 2 часов, продолжайте разогревать до температуры выше 60°C. Если температура потенциально опасных пищевых продуктов все еще не достигает 60°C, примените руководство по 4 часовому/2 часовому хранению и проверьте, правильно ли работает оборудование.

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	всегда следует употреблять в день повторного разогрева, и их не следует разогревать дважды.		
Загрязнение микроорганизмами и химическими веществами или физическими объектами.	Убедитесь, что продукты накрыты крышкой и находятся в чистых контейнерах. Оборудование и посуда перед использованием очищаются и дезинфицируются Обработчики продуктов питания должны соблюдать правила надлежащей гигиены		
Упаковка			
Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	Персонал должен свести к минимуму совокупное время, в течение которого Быстропортящиеся продукты питания хранятся в зоне температурной опасности, т.е. максимум 2 часа	Менеджер / супервайзер должны проводить ежемесячные проверки, чтобы убедиться, что работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, следят за контролем упаковки	Быстропортящиеся продукты питания, которые находились при комнатной температуре более 2 часов, должны быть немедленно использованы или выброшены через 4 часа

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

Загрязнение микроорганизмами, химическими веществами или физическими объектами.	<p>Контейнеры и крышки должны храниться в чистом сухом помещении, а блюда должны быть упакованы в чистые контейнеры.</p> <p>Оборудование и посуда перед использованием очищаются и дезинфицируются</p> <p>Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны соблюдать правила надлежащей гигиены</p>	<p>Менеджер / супервайзер должен проводить ежемесячные проверки, чтобы убедиться, что работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, следят за контролем упаковки.</p> <p>Менеджер / супервайзер должен проводить ежемесячные проверки, чтобы убедиться, что работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, чистят и дезинфицируют оборудование</p> <p>Менеджер / супервайзер для проведения ежемесячных проверок, чтобы убедиться, что работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, соблюдают правила гигиены</p>	<p>Если продукты питания или упаковка загрязнены, их следует немедленно выбросить. Выбросьте загрязненные одноразовые контейнеры.</p> <p>Все загрязненное оборудование и посуда подлежат очистке и повторной дезинфекции</p>
---------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Доставка (продуктов питания потребителю - горячих, холодных, замороженных)

Рост микроорганизмов и возможное образование токсинов.	<p>Продукты питания должны быть перевезены:</p> <ul style="list-style-type: none"> горячая (при температуре 60°C или выше) с использованием контейнеров, тепловых пакетов или холод (при температуре не ниже 5°C) с помощью кубиков льда или 	<p>Добровольцы / персонал должны измерять температуру хранения еды еженедельно, до доставки и при последней доставке еды.</p> <p>Волонтеры / персонал по транспортировке должен обеспечить присутствие потребителей при каждой доставке еды и чтобы еда доставлялась в течение 2 часов после отъезда из СФ.</p>	<p>Если температура хранения еды не соответствует требованиям контроля температуры до доставки или при последней доставке еды, менеджер / супервайзер должен быть уведомлен о техническом обслуживании, и, возможно, потребуются пересмотреть возможную замену оборудования для хранения или механизмы хранения.</p> <p>Если еда не доставлена в</p>
--------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

	<ul style="list-style-type: none"> • замороженное твердое вещество с помощью ледяных кубиков. <p>Потребители должны быть проинформированы о времени доставки еды. Питание должно быть доставлено в течение 2 часов после отъезда из отеля, и его нельзя оставлять без присмотра</p>	<p>течение 2 часов после отъезда из СФ и / или клиент недоступен при доставке, еду следует доставить обратно на объект и оценить ее безопасность с помощью руководства по 4 часовому / 2 часовому хранению. Менеджер / супервайзер должен быть уведомлен.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Санитарно-гигиенические требования

Чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов, работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны соблюдать меры, обеспечивающие безопасность приготовленной и поданной пищи, а также соблюдение высоких стандартов обращения с пищевыми продуктами в любое время.

Ответственность 1

Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен принимать все меры, чтобы не хранить пищевые продукты таким образом, который может поставить под угрозу безопасность и пригодность пищевых продуктов.

- Меры по предотвращению загрязнения пищевых продуктов и поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами:
- храните сырые и готовые к употреблению продукты отдельно и всегда храните приготовленные и готовые к употреблению продукты над сырыми или невымытыми продуктами
- храните продукты в водонепроницаемых и защищенных от вредителей пищевых контейнерах с хорошо прилегающими крышками
- ограничьте прямое обращение с пищевыми продуктами - можно использовать чистые перчатки, но их необходимо менять между каждым заданием или если они повреждены. Также можно использовать чистые щипцы или другие инструменты, используемые для обработки пищевых продуктов
- всегда храните сырые и приготовленные продукты отдельно; также убедитесь, что отдельная посуда и разделочные доски используются для приготовления сырых и

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

готовых к употреблению или приготовленных продуктов, а также вымытые и невымытые продукты

- используйте индивидуальные сервировочные приборы для каждого блюда, чтобы уменьшить прямое обращение с едой
- держите все зоны приготовления пищи, рабочие поверхности, оборудование и посуду в чистоте.

Ответственность 2

Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен, участвуя в любой операции по обработке пищевых продуктов, принимать все возможные меры для обеспечения того, чтобы его / ее тело, все, что находится на его / ее теле, и все, что на нем / ней надето, не загрязняло пищу или поверхности, которые могут соприкасаться с пищей.

Шаги, которые необходимо предпринять для соблюдения гигиенических требований:

- примите все возможные меры (примеры ниже), чтобы убедиться, что тело, все, что находится на теле, и все, что на вас, не загрязняет пищу или поверхности, которые могут соприкасаться с пищей.
- длинные волосы должны быть собраны сзади или подстрижены, или иным образом убраны, чтобы предотвратить контакт между волосами и пищевыми продуктами
- ювелирные изделия - простые кольца и серьги, состоящие только из кольца
- ногти на пальцах должны быть короткими и чистыми и не используйте лак для ногтей или накладные ногти
- Работники, занимающиеся обработкой пищевых продуктов, должны закрывать любые порезы или язвы водонепроницаемым, ярко окрашенным повязками, и убедиться, что надеты одноразовые перчатки;
- при обращении с пищевыми продуктами необходимо носить чистую защитную одежду, которая эффективно обеспечивает барьер между пищевыми продуктами и обычной одеждой. Это может быть форма, которую носят только при обращении с пищевыми продуктами вместо повседневной одежды, или фартук или комбинезон, надетый поверх повседневной одежды
- защитную одежду следует носить только в зонах приготовления пищи, а не за пределами помещений.
- курение и прием пищи не должны происходить в зонах обработки или приготовления пищи.
- не чихайте, не сморкайтесь и не кашляйте над незащищенной пищей или поверхностями, которые могут соприкасаться с пищей.

Ответственность 3

Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен вымыть руки:

- всякий раз, когда его или ее руки могут быть источником загрязнения пищи

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

- непосредственно перед работой с готовыми к употреблению продуктами и после обработки сырых продуктов
- перед надеванием и после снятия перчаток
- сразу после посещения туалета
- перед обращением с незащищенными/непокрытыми пищевыми продуктами или при прикосновении к поверхностям, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами
- перед началом или повторным началом обработки пищевых продуктов
- сразу после курения, кашля, чихания, использования носового платка или одноразовой салфетки, еды, питья или употребления табака, или аналогичных веществ
- после прикосновения к волосам, коже головы или открытым телом.

При мытье рук работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен:

- Использовать предоставляемые средства для мытья рук
- Тщательно мыть руки с мылом под теплой проточной водой.
- Тщательно вытирать руки бумажным полотенцем.

Ответственность 4

Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, который знает, что у него болезнь пищевого происхождения (или если он является переносчиком болезни пищевого происхождения), или если у него есть какие-либо симптомы, связанные с болезнью пищевого происхождения, должен:

- сообщить своему руководителю о том, что он болеет, или может болеть (или является носителем) этой болезни.
- не обрабатывать продукты питания
- если вы продолжаете заниматься другой работой в помещении - примите все возможные меры для предотвращения загрязнения продуктов питания в результате этого состояния.
- Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, должен уведомить своего руководителя, если он знает или подозревает, что продукты были загрязнены во время обработки продуктов питания.

Симптомы пищевого заболевания могут включать: диарею, тошноту, рвоту, спазмы в животе, лихорадку и головную боль. У человека, страдающего пищевым заболеванием, может быть один или несколько из этих симптомов. Инкубационный период (время между приемом пищи и появлением первых симптомов) может составлять от одного часа до трех-четырёх дней или даже дольше.

Процедура обращения с работниками, занимающимися обработкой пищевых продуктов, страдающими заболеваниями пищевого происхождения:

- сообщить о болезни или симптомах менеджеру
- Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, отстраняется от работы с продуктами питания

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

- Работник, занимающийся обработкой пищевых продуктов, возобновляет обработку продуктов питания только после того, как у них не будет симптомов в течение 48 часов. Однако, если работнику, занимающемуся обработкой пищевых продуктов, был поставлен диагноз, например. Сальмонелла или гепатит А, может потребоваться медицинская справка, подтверждающая, что человек больше не имеет заболевание пищевого происхождения или его симптомами

Очистка и дезинфекция

СТ должна обеспечить, чтобы помещения, приспособления, оборудование и те части транспортных средств, которые используются для перевозки пищевых продуктов, поддерживались на приемлемом уровне чистоты. Не должно быть скопления мусора (кроме как в мусорных контейнерах), вторичного сырья (кроме как в контейнерах), пищевых отходов, грязи, жира или других видимых веществ. Кроме того, столовые приборы и посуда должны быть очищены, продезинфицированы и защищены от загрязнения. Они должны быть в чистыми непосредственно перед каждым использованием. Поверхности оборудования, контактирующие с пищевыми продуктами, также необходимо очистить и продезинфицировать, чтобы избежать загрязнения продуктов питания, которые будут контактировать с этими поверхностями.

Очистка и дезинфекция - это отдельные процедуры. Очистка удаляет с поверхности видимые загрязнения, такие как пищевые отходы, грязь и жир. Дезинфекция - это процесс, который уничтожает микроорганизмы, которые могут остаться после очистки.

Очистка и дезинфекция:

1. При чистке столовых приборов, посуды, кастрюль, сковородок, посуды или столов, на которых подается еда, вышеуказанные действия применяются, если чистка производится вручную или в посудомоечной машине. Кроме того, любые кухонные полотенца, используемые для сушки, должны быть отправлены в стирку после использования.
2. Поверхности контакта с пищевыми продуктами прибора, используемого для приготовления или обработки пищевых продуктов, особенно быстропортящиеся продукты питания, следует очищать между партиями, чтобы избежать риска перекрестного загрязнения.
3. Рекомендуется очищать и дезинфицировать оборудование, используемое с потенциально опасными пищевыми продуктами, после каждого использования.
4. Одноразовые предметы не подлежат очистке или дезинфекции для повторного использования, а должны быть выброшены. Предметы одноразового использования - это инструменты, приборы, посуда или другие предметы, предназначенные для использования только один раз в связи с обработкой пищевых продуктов. К ним относятся одноразовые перчатки, соломинки для питья, одноразовая посуда для еды и питья, пластиковые контейнеры для еды на вынос или другие одноразовые упаковочные материалы, используемые для контакта с пищевыми продуктами. Предметы одноразового использования не должны соприкасаться с пищей или ртом человека, если

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

они загрязнены. Самое главное, предметы одноразового использования должны быть защищены от вероятности загрязнения до их использования и никогда не должны использоваться повторно.

5. Для достижения надлежащего уровня дезинфекции вручную необходим контакт с горячей водой при температуре 77°C в течение 30 секунд. Эта температура не может поддерживаться в раковине, если в раковине нет нагревательного элемента. Однако не рекомендуется, чтобы предприятия пищевой промышленности вручную проводили дезинфекцию с использованием горячей воды из-за проблем с охраной труда и безопасностью. По возможности рекомендуется использовать посудомоечную машину, поскольку она является наиболее эффективным способом очистки и дезинфекции оборудования. Производитель вышеупомянутого оборудования сможет предоставить вам информацию о температурах ополаскивания вашей посудомоечной машины. Рекомендуется, чтобы эта информация была предоставлена производителем в письменной форме, и чтобы она предоставлялась по запросу аудитора.

6. Химические дезинфицирующие средства - рекомендации по подходящим химическим дезинфицирующим средствам можно получить у производителей и поставщиков химических средств. Соединения на основе хлора и четвертичного аммония обычно используются в качестве химических дезинфицирующих средств в пищевой промышленности. Дезинфицирующие средства будут эффективно работать только в том случае, если поверхность чистая и если они используются в правильной концентрации и в соответствии с указаниями на этикетке (например, минимальное время контакта).

7. Все чистящие и дезинфицирующие химикаты следует хранить в специально отведенном месте для хранения химикатов вдали от мест приготовления пищи.

Борьба с вредителями

Необходимо принять все возможные меры для предотвращения проникновения вредителей и их нахождения в помещениях. Менеджер/супервайзер должен проводить ежемесячные проверки на наличие признаков вредителей и подробно излагать результаты в Записи 12 - Борьба с вредителями. О любых вредителях или доказательствах наличия вредителей, замеченных персоналом, следует сообщать менеджеру /супервайзеру. Рекомендуется, чтобы менеджер / супервайзер проконсультировался с подрядчиком по борьбе с вредителями, чтобы определить соответствующий курс действий при решении проблем с вредителями.

Примеры других практических мер по борьбе с вредителями включают:

- обеспечение отсутствия отверстий или зазоров в потолках, стенах и полах
- установка экранов на дверях
- поддержание чистоты в помещениях
- не хранить продукты питания на полу
- предоставление ловушек для мух
- использование липких полосок для мух.

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

Техническое обслуживание помещений и оборудования

Предприятия пищевой промышленности должны содержать продовольственные помещения, приспособления, оборудование, посуду и места для хранения продуктов питания транспортных средств в хорошем состоянии. Это означает проведение визуальных проверок того, регулярно ли используются или чистятся вышеупомянутые предметы во время их использования. Эти предметы (особенно если они сделаны из стекла или дерева) не должны быть разбитыми, расколотыми, сколотыми, изношенными или ржавыми.

Эффективное техническое обслуживание помогает предотвратить загрязнение и обеспечивает эффективную очистку и дезинфекцию.

Приспособления включают в себя такие предметы, как скамейки, полки, раковины, умывальники для рук и шкафы. Оборудование включает в себя все оборудование, используемое для обработки пищевых продуктов, а также оборудование, используемое для очистки пищевых помещений или оборудования. Примеры оборудования для обработки пищевых продуктов включают холодильники и холодильные камеры, оборудование для приготовления пищи, обработки и обслуживания, а также термометры. Примерами оборудования, используемого для уборки пищевых помещений, являются веники, швабры и ведра.

Техническое обслуживание помещений для приготовления и хранения продуктов питания и обслуживание всего кухонного оборудования должны осуществляться в соответствии со спецификациями оборудования и соответствующим поставщиком услуг. Рекомендуется ежегодно обслуживать определенное оборудование, включая холодильники, холодильные камеры, морозильные камеры, шоковый охладитель, шоковую морозильную камеру, мармит, посудомоечную машину и т.д.

Небезопасные продукты питания

Если известно, что пища загрязнена или может быть не безопасной из-за микробиологического загрязнения или других причин, следует применять следующую процедуру:

- потребители должны быть немедленно проинформированы о том, что при появлении симптомов пищевого отравления им следует немедленно обратиться к врачу.
- следует приложить все усилия для удаления подозрительных продуктов питания с кухни и провести тщательную уборку кухни.
- на ранней стадии следует связаться с соответствующим регулирующим органом по безопасности пищевых продуктов для получения консультаций и проведения расследования, которые могут потребоваться для выявления или подтверждения причины и определения любой необходимости в последующих действиях
- руководитель должен подробно описать все предпринятые действия.

Дата вступления в силу: 01.05.2019		Пересмотрено: 06.10.2021
Подготовил: С. Шинтурина		Распространение: Только с разрешения
Утвердил: Саид Сабитов		Файл: Программа безопасности пищевых продуктов

Если большое количество потребителей употребляли пищу, которая может содержать посторонние предметы, например, пластиковые фрагменты, пищу/посторонние предметы ее остатки следует сохранить, поскольку это может потребоваться для дальнейшего расследования соответствующим регулирующим органом по безопасности пищевых продуктов.

Перевозка продуктов питания и доставка блюд

Во время перевозки продуктов питания или блюд персонал по транспортировке (включая добровольцев) должен обеспечить, чтобы:

- они соблюдают удовлетворительные стандарты личной гигиены и следуют санитарным и гигиеническим требованиям, предписанным в соответствии со Стандартами безопасности пищевых продуктов и изложенными в программе безопасности пищевых продуктов.
- во время перевозки продуктов питания в транспортном средстве запрещается перевозить животных или химикаты.
- контейнеры для транспортировки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте перед использованием
- транспортные средства для перевозки продуктов питания (включая транспортные средства добровольцев) находятся в чистом состоянии, у вашего органа местного самоуправления могут быть особые требования в отношении транспортных средств для перевозки продуктов питания.
- все блюда должны храниться при соответствующей температуре, чтобы предотвратить рост бактерий, вызывающих пищевое отравление, и образование токсинов.
- температуры блюда следует проверять рандом до доставки блюд и после доставки последнего блюда.
- питание доставляется в течение минимального периода времени (см. руководство по 4 часовому /2 часовому хранению)
- продукты питания или блюда, испорченные во время транспортировки, не должны доставляться потребителю
- все испорченные продукты питания или блюда хранятся отдельно от не испорченных продуктов питания или блюд в транспортном средстве для перевозки продуктов питания.
- продукты питания или блюда доставляются непосредственно потребителю и не остаются без присмотра
- все оставшиеся блюда должны быть возвращены на объект для утилизации.